



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİDELİ KÖFTE (BURSA)

Zuhal Kesgin

400 gr kıyma  
1 adet büyük soğan  
Karbonat  
2 yemek kaşığı galeta unu  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
2 adet tırnak pide  
Sosu için:  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Süslemesi için:  
1 adet domates  
2 adet biber  
1 kâse yoğurt

Köfte için soğan rendelenir, hafif suyu sıkılır. Pide hariç, kalan diğer malzemelerle karıştırılır, yoğrulur.

Elde edilen köfteye, istenen boyutta şekil verilir, buzdolabında 2 saat dinlendirilir.

Dinlenen köfteler ızgarada pişirilir, bekletilir.

Tırnak pideler küp küp doğranır, üzerine köfteler dizilir.

Sos malzemesi için sıvıyağ ve salça kavrulur, istenen baharatlar eklenir ve içerisine yavaş yavaş sıcak su eklenerek sos kaynatılır.

Sos köftelerin üzerine gezdirilir. Ayrı bir tavada tereyağı eritilip üzerine gezdirilir.

Süslemek için yanına domates, biber ve yoğurt konur, servis edilir.

Not: Bursa'ya özgü bir yemek olmakla beraber İskender kebab'tan esinlendiği söylenmektedir. İskender'den tek farkı pide üzerinde döner yerine köfte olmasıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.07.2024

