



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PİDELİ KÖFTE (BURSA)

6 kişilik malzeme:  
100 gr kuzu kıyma  
900 gr dana kıyma  
3 dilim bayat ekmek içi  
Karabiber  
Tuz  
Sos için:  
2 çorba kaşığı salça  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 su bardağı su  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Tabanı için:  
6 adet kebab pidesi  
Garnitür için:  
Yoğurt, köz biber  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı tereyağı

Köfte malzemesi yoğrulur. 1 gece buzdolabında dinlendirilir. Ertesi günü ceviz kadar parçalar alınır. Yassı ve yuvarlak şekilde köfteler yapılır. Köfteler mangalda pişirilir. Kebab pidesi ufak ufak doğranır, servis tabağına yerleştirilir. Kenarına yoğurt ve köz biber konur. Üzerine 8-10 adet köfte konur. Bu arada sos malzemesi bir tencereye konur ve karıştırarak bir taşım pişirilir. Köftelerin üzerine önce bu sos dökülür. Sonra eritilmiş tereyağı kızgın olarak gezdirilir.

[ML® Güvercin Bunu için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.09.2022