



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RODOP KÖFTE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 1 kg çift çekilmiş dana kıyma
- 1/2 su bardağı çekilmiş kuru ekmeği içi
- 1/2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 adet orta boy rendelenmiş kuru soğan

Ekme i içi, su ve tuz kıymaya eklenip 10 dakika yoğrunuz. Bir saklama kabında 24 saat buzdolabında dinlendiriniz.24 saat sonra, bir bardakta karıştırılmış olan limon ve karbonat (köpürecek) kıymanın üzerine dökünüz. Soğan rendelenip kıymaya karıştırınız. Eğer peynir ekleyecekseniz, bu aşamada ekleyiniz. Kıymadan ceviz büyüklüğünde koparılan parçalara şekil verilip saklama kabına diziniz. Bu şekilde 12 saat kadar daha buzdolabında dinlendiriniz.Köfteler dinlendikten sonra, pişirmeden 10 dakika önce buzdolabından çıkarınız.Orta ateşte iyice kızdırılan ızgara tavaında yağsız bir şekilde önlü arkalı ızgara yapılarak pişiriniz. İstenirse, mangalda veya önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirebilirsiniz.

