



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMEN KÖFTESİ

250 gr sığır eti
250 gr koyun eti
80 gr kuyruk yağı
40 gr koyun böbrek yağı
1 kahve kaşığı karbonat
5 diş sarımsak
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı karabiber
3 kahve kaşığı kekik
3 kahve kaşığı tuz

Ölçülere göre sığır, koyun etleri, kuyruk yağı, böbrek yağı beraberce 4 - 6 defa et makinesinde çekilir. Bu kıymaya tuz, kimyon, yenibahar, karbonat, karabiber, kekik, doğulmuş sarımsak ve 1/2 bardak su katılarak 20 dakika yoğrulur. Bu karma kıyma, suluca olduğundan üç saat süreyle buz dolabında katılaşmaya kadar bekletilir. Sonra çıkartılır ve iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içleri zeytinyağlanır ve bu parçalar yarım parmak kalınlığında yassılır. Köfteler hafifçe zeytinyağlanır. Tel ızgaranın telleri yağlandıktan sonra köfteler buraya yerleştirilir. Harlı alevsiz odun kömürü ateşinin üzerine konularak, çevirmek suretiyle 5 - 6 dakika pişirilir ve tabağa alınarak servis yapılır.