



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Kuyruk ve kıyma iki kere çekilir; tuzla yoğrulur. Yaklaşık on kilogram kıymaya üç yüz gram kuyruk yağı konulur. Yoğrulan et, yarım saat kadar dinlendirilir. Ceviz büyüklüğündeki kıyma avuçta sıkılarak özel yapılmış demir şişlere takılır. Etler, su ile ıslatılarak yassıltılır, yanları parmaklarla sıvazlayarak düzgün hale getirilir. Şişteki etler, küçük parmak kalınlığındadır. Boş bir demir şişe, domates doğranarak dizilir. Yanına biber, soğan geçirilir. Şiş köftelerle birlikte mangal kömürü ya da odun közleri üzerinde pişirilir. Şiş köftelerin her iki tarafı piştikten sonra, el kadar kesilmiş pidelerin arasına bastırarak köftenin suyu sıkılır. Pideler üzerine kapatılarak ısıtılır. Şiş köfteler orta (ala sulu) bir vaziyette pişirildikten sonra, ısınan iki pide arasına konulur. Pişirilen domates, biber, soğan da şişlerin üzerine boşaltılır. Sıcakken yemesi makbuldür. Soğuyunca içindeki kuyruk yağı donar ve ağza yapışır. Böylece Burdur Şişinin özelliği kaybolur.

