



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE (BURDUR)

<https://www.acunn.com>

500 gram dana kıyma
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
1 kırmızıbiber
2 yeşilbiber
3 yemek kaşığı tepeleme galeta unu
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karbonat
Üzeri için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Köfteyi yoğuracağımız kabımıza kıyma eti, robotta çekilmiş biberler, kuru soğan, sarımsakları, baharatlar, karbonat, tuz, galeta unu eklenerek köfte yoğrulur.

Kabın üzeri streçle kapatılır.

Dolap içerisinde en az 1 saat bekletilir.

Yağlı kağıt serilmiş tepsimize elimizi hafif ıslatarak köftemizi şişlere geçirerek üzerlerine 2 yemek kaşığı sıvı yağ sürülerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dk pişirilir.

Yanına ister pilav isterseniz de, salata, piyaz eşliğinde servis edebilirsiniz.

