



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KÖFTE (BURDUR)

Burdur Valiliği

Ülkemizin bilhassa Adana ve Urfa taraflarında yapılan ve aynı adla anılan şişlerine benzemekle beraber, daha kısa ve ince şişlere dizilmektedir. Şiş köftenin kıyması kaburga yatağı denilen et veya sıyrıntısının kıymasına biraz kuyruk yağı ve sadece tuz ilave edilir. (10 kg kıymaya 300 gr. kuyruk yağı) gibi. Sonra yoğrulur. Dinlendikten sonra şişelere takılır ve ızgara mangalında pişirilerek, pide arasında servis yapılır. Şiş köftenin ala - sulu olması daha makbuldür.

