



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİŞ KÖFTE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 kg Dana Eti  
900 gr İç Yağ ve Kavram Yağı (Etin %30'u kadar)  
Yeteri Kadar Tuz

Dananın but ve kaburga kısımlarından alınan etler, bir kez kıyma makinesinde çekilir. İçerisine iç yağı, kavram yağı ve tuz ilave edildikten sonra iyice yoğrulur. Tekrar kıyma makinesinde çekilir. İnce şişlere dizilerek ızgarada meşe ateşinde pişirilir. Tercihe göre üzerine sumak ekilerek, yanında pişmiş soğan ve domates ile birlikte servis yapılır.

Not: Isparta Şiş Köfte'nin diğer yörelerde yapılan köftelerden farkı ince şişlere takılarak pişirilmesi ve baharatsız olmasıdır

