



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

450 g kuzu kıyma
1 soğan
4~5 dal taze kişniş
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Yenibahar
Bazlama için:
500 g un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
500 g yoğurt
Tuz
Tereyağı
Roka salatası için:
Yarım demet bebek roka
1 kırmızı soğan
Yarım çay bardağı tulum peyniri

Kuzu kıymayı geniş bir karıştırma kabına alın. Rendelediğiniz soğan, ezdiğiniz sarımsak, ince kıydığınız kişniş, maydanoz, tuz ve baharatları ilave edip yoğurun. Harçtan cevizden daha büyük olacak şekilde parçalar kopartıp şişlere geçirin ve yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Bazlama için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan bezeler kopartın. Unlanmış tezgah üzerine alarak ince yuvarlaklar açın. Açtığınız hamurları yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Kızaran bazlamaların üzerine tereyağı sürün. Roka salatası için bebek roka yapraklarını piyazlık doğradığınız kırmızı soğan ve tulum peyniri ile karıştırın. Şiş köftelerinizi yanında bazlama ve roka salatası ile sıcak servis yapın.



