



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KÖFTE

750 gram kıyma
1 adet bütün yumurta
150 gram soğan (2 orta)
Tuz ve karabiber

1 Kemiksiz olarak tartılmış ve iki defa et makinesinden geçirilmiş çok yağlı olmayan 750 gram koyun kıymasına; rendelenmiş 2 orta baş soğan 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber ile 1 adet de bütün yumurta ilâve ederek, 10 dakika yoğurmak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmak ve sonra da kıymayı birer yumurta büyüklüğünde parçalara bölmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra, parçalara ayırmış olduğumuz kıyma adedi kadar geniş yüzlü şiş alarak, yoğurulmuş olan kıymayı elle iyice sıvazlamak suretiyle şişlere yapışık bir hale sokmalı, sonra her parça kıymayı şişe takarak şişin üstündeki kıymayı da avuç içinde sıkıp bırakmak suretiyle kıymanın şişi uzunluğunca uzamasını ve şişe yapışmasını sağlamalı, sonra da her şişe sarılmış köfteleri bir yere dayamak suretiyle bütün kıymayı böylece şişlere geçirmelidir.

3 Bundan sonra, bu şişlere harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak üstünde bir yerine yerleştirmeli ve köftelerin bir tarafı kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 3 - 4 dakika kadar pişirmeli ve sıyırmak suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.