



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE

750 gr koyun ya da kuzu kıyması (az yağlı ve iki kez çekilmiş)
1/2 diş sarımsak
150 gr kuyruk yağı (çok ince kıyılmış)
3 dilim ekmek (kabukları çıkarılıp, 2 çorba kaşığı sütte bırakılmış ve fazla sütü sıkılmış)
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir kaseyi 1/2 diş sarımsakla ovup, kalan sarmısağı atınız. Kıymayı, kuyruk yağını, ıslatılmış ekmek içini, tuzu, biberi ve yumurtayı kaseye koyup 10 dakika, bütün malzeme iyice karışana kadar yoğurunuz.

Önce, ızgaranızı kızdırınız. Yoğrulmuş köfte malzemesini iri yumurta büyüklüğünde parçalara bölüp, her birini düz bir şişe geçirdikten sonra, şişi avucunuzun içine alarak parmaklarınızla bastırıp, köfteyi şişe yayarak yassılatınız. (Bu işlemi yaparken, elinizi hafifçe ıslatınız; ıslatmazsanız köfte elinize yapışır ve biçimlendirilmesi son derece güçleşir.)

Şiş köfteleri ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını 4-5 dakika ızgara ettikten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak servis ediniz.