



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE

Necip Usta

- 3 dilim bayat beyaz ekmek içi
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 kahve kaşığı kimyon
- 1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
- 1 adet yumurta
- 1/2 kahve fincanı su
- 1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber

- 1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
- 2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarımsakla kabın dibini ovunuz. Sarımsağı atınız.
- 3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp yumurta gibi yuvarlayınız. Yassı şişlere fazla kalın olmayacak şekilde ellerinizle bastırarak yayınız. Izgarada altüst pişirip şişiyle servis yapınız. Şişi masada çekiniz.