



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVAS KÖFTESİ

500 g Kıyma (Kaburga, but, kol karışımı)
500 g Koyun But
20 g Tuz

Kıyma makinesinde orta kalınlıkta çekin, tuzlayın ve birkaç dakika yoğurun. Buzdolabında 12 saat bekletin, bir kez daha çekin. Ortalama 25 gr'lık yarın santimetre çapında, 6-7 cm uzunluğunda oval köfteler hazırlayın. Ellerinizi ara sıra suya batırın. Meşe kömürü ateşi üzerinde kurutmayacak şekilde pişirin.

Servis Şekli: Sivas köftesi, ızgarada ısıtılmış ve yağlanmış pide üzerinde ve yine aynı şekilde hazırlanmış pide parçaları ile örtülerek közde pişmiş domates ve biber eşliğinde sunulur. Doğranmış kuru soğan, maydanoz, sumak ve limon ile yoğurularak yapılan soğan salatası, doğranmış domates, kuru soğan, acı kırmızıbiber, zeytinyağı ve limon suyu ile yapılan ezme salatasının yanı sıra turşu, diğer yeşillikler ve turp ile servis etmek adettir.

