



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI KÖFTE (BURSA)

300 gram kıyma
Yarım adet kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı tuz
Bir çay kaşığı kadar; kimyon, toz biber, karabiber, kabartma tozu
Yarım çay bardağı kadar galeta unu
Yarım çay bardağı sade soda

Bir gün dolapta bekletmeniz köftenizin lezzetini artırır.
Bu yüzden köfte yemeği yaptığınızda önceki günden başlayın.
Bir kabın içine kıymayı ve soğanı rendeden geçirerek koyun.
Soda hariç tüm malzemeleri koyun.
İyice yoğurun.
Ardından streçleyip dolaba koyun.
Ertesi gün içine soda döküp yeniden yoğurun ve şekil verin.
Tavayı yağla doldurun köfteleri tek tek kızartın.
Yağ çeken kağıda koyun.

