



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSUZ KÖFTE

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı koyun eti kıyması
1 adet ekmek içi (ıslatılıp, sıkılmış)

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

1 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılarak dövülmüş)

1/2 çay kaşığı tarçın

Kıymayı, ekmeği, tuzu ve baharatı karıştırıp, iyice yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak uzun köfteler elde edin. Ya da köfte hamurunu bir tezgâha koyup, oklava ile bir parmak kalınlığında açın ve köfteleri bıçakla keserek biçimlendirin.

Birbirinin içine oturabilecek iki tencere seçin. Büyük olanına yarıya kadar su koyup, bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Öteki tencerenin içine köfteleri dizip, üzerini alüminyum folyo ile kapatarak büyük tencerenin üzerine oturtun. Büyük tencerenin kapağını kapatın. Köfteleri kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

Eğer tavada pişirecekseniz 100 gram (6,5 çorba kaşığı) tereyağını tavada eritin . Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirip, kahverengileşinceye kadar kızartın. Pişen köfteleri tavadan ya da tencereden alıp, sıcak olarak servis yapın.