TEKİRDAĞ KÖFTESİ

https://www.sabah.com.tr

3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı irmik
2 diş sarımsak
1 adet soğan
350 gram köftelik kıyma

Derin bir kabın içerisine kıymayı koyun. Üzerine soğan ve sarımsak rendeleyin.
Kıymayla birlikte baharatları ve irmiği karıştırıp iyice yoğurun.
Köfte harcınızı, hazır hale geldiğinizi düşündüğünüzde buzdolabında dinlenmeye bırakın. 2 saat kadar dinlenmesi yeterlidir.
Köfte harcını buzdolabından alın, ufak parçalar kopartıp avucunuzda silindir şekli verin.
Parçalara bir bıçakla parmak uzunluğunda kesik atın.
Kızgın bir tavaya yağ koyup köfteleri pişirin.
Köftelerden sonra biberleri ve domatesleri kızartın.
Biber, domates ve köfteleri bir servis tabağında servis edin.



© lezzetler.com tarif no:140379 • adı:Tekirdağ Köftesi • gönderen:kallavi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31