



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

1 kilogram yağlı kıyma (kuzu-dana karışık)
1 orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 dilim ekmek
1 kahve fincanı irmik
1 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber

Ekmekleri ıslatıp yumuşatın. Kıyma, tuz ve baharatlarla birlikte derince bir kaptan yoğurmaya başlayın. 5 dakika yoğurduktan sonra içine rendenin ince kısmıyla rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya devam edin. Son olarak yumurta, irmik ve karbonatı da ilave edip 10 dakika daha yoğurun. Köfte harcının üzerine streç filmle kaplayarak en az 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün parmak boyutunda şekillendirip yağsız tavada ya da ızgarada pişirin.

