



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEKİRDAĞ KÖFTE

- Yarım kilo dana kıyması
- 1 adet rendelenmiş kuru soğan
- 3 diş rendelenmiş sarımsak
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 1 yemek kaşığı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı veya yumuşak margarin
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber, kekik, toz tatlı biber, kimyon
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Ekmeğin kabuğunu çıkarıp, derin bir kabın içine iyice ufalayalım.  
Soğanı, sarımsağı ve irmiği ekleyelim.  
Yarım çay bardağı soğuk su koyalım.  
Biraz yoğurduktan sonra kıymayı, yağı, tuzu, karbonatı ve baharatları ekleyelim.  
Tekrar iyice macun kıvamına gelene kadar yoğuralım.  
Bir gece buzdolabında bekletelim.  
Daha sonraki gün, köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım.  
Rulo şeklinde yaparak, kızgın yağda kızartalım.  
İstedığınız garnitürle tüketebilirsiniz.

