



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

200 gram dana kıyma
1 adet küçük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı irmik
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)
3 adet domates (garnitür için)
6 adet sivri biber (garnitür için)
1 orta boy kase domates sos (arzuya göre) (garnitür için)

Derince bir kaba kıymayı alın, üstüne soğanı rendeleyin ve sarımsağı da rendeleyin.
Baharatlarını ve irmiği ilave edip güzelce yoğurun.
Hazırladığınız köfte harcını 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin.
Köfte harcından parçalar kopartın ve avucunuzla silindir şeklinde uzatın.
Bir bıçak yardımıyla parmak uzunluğunda kesin ve kızgın bir tavaya yağı alıp, köfteleri arkalı önlü güzelce pişirin.
Köfteler piştikten sonra, kalan yağda biberleri ve domatesleri de kızartın.
Bir servis tabağına kızarmış domatesi biber ve köfteleri alın. Yanında sosla servis edin.