



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Dana kıyma
İnce bulgur
Soğan
Salça
Baharatlar (genellikle tuz, karabiber, pul biber)
Taze soğan, maydanoz (servis için)

İnce bulgur bir kaba alınır ve üzerine sıcak su eklenerek şişmesi beklenir.
Dana kıyma, rendelenmiş soğan, salça ve baharatlar bir araya getirilir. Bu karışım iyice yoğrulur.
Hazırlanan bulgur harcı ve kıymalı karışım bir araya getirilerek yoğrulur. Bu işlem sırasında bulgurun şişmiş olması önemlidir.
Yoğrulan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır.
Servis tabağına dizilen köfteler, taze soğan ve maydanozla süslenir.
