



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

1 kg Dana Kıyma (But, Döş, Kol karışımı)
3 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
1/2 Adet Bayat Ekmek İçi
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

Etlere, soğan, sarımsak ve ekmek içini kıyma makinesinden çekin. Birkaç dakika yoğurun, baharat ve tuzu ekleyerek yaklaşık 10-15 dakika daha yoğurun. Buzdolabında bir gece dinlendirin. Pişirmeden bir [?] iki saat önce 15 gr[?]lık (1 kg[?]a yaklaşık 60 adet) parmak biçiminde köfteleri hazırlayın. Izgarada pişirin, közlenmiş domates, biber ile sunun.

