



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİPİŞ KÖFTE (SİVAS)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

½ kg. orta yağlı dana kıyması  
Tuz

Kıyma tuz ilavesi ile yoğrulur. 24 saat buzdolabında dinlendirilir.  
Ertesi gün kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ıslak elle, el ayası içinde yassılaştırılarak şekil verilir.  
Mangalda pişirilir.  
Sıcak servis tabağına yerleştirilen domatesli pilavın üzerine yerleştirilerek servisi yapılır.  
Közlenmiş soğan ve biberle sıcak servisi yapılır.

Not: İçine hiç baharat ilave edilmeden hazırlanan köftelerin piştikten sonrada boyutları değişmez. Pişmişlik derecesi müşterinin isteğine uygun olmalıdır (az veya çok pişmiş). Servis tabağı ısıtılmış olmalıdır.