



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTESİ

Köfte için:

500 gram dana döş kıyma (orta yağlı, zırh kıyması tercih edilebilir)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 adet domates (rendelenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

Servis için:

4 adet lavaş ekmeği veya pide

1 kase süzme yoğurt

Tereyağında kızartılmış biber

Kıyma, tuz ve karabiberi bir kaba alın ve iyice yoğurun.

Tire köftesi için kıyma harcına soğan, ekmeğin içi veya yumurta eklenmez.

Yoğurma işlemi, kıymanın birbirine iyice yapışmasını sağlamalıdır.

Yoğurduktan sonra streç filme sararak buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Dinlenen kıymayı ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın ve uzun ince köfte şekli verin.

Şişlere dikkatlice dizerek sıkı sıkı yerleştirin.

Köfteleri yağsız, kızgın bir döküm tavada veya ızgarada çevirerek pişirin.

Orta ateşte her tarafı eşit şekilde kızarana kadar pişirmek önemlidir.

Tereyağını bir tavada eritin.

Üzerine rendelenmiş domatesleri ekleyin ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Tuz ve şekeri ekleyerek sosu birkaç dakika daha kaynatın.

Lavaş veya pideyi ısıtıp tabaklara alın.

Üzerine pişen köfteleri yerleştirin ve sıcak domates sosunu dökün.

Tereyağında kızartılmış biber ve süzme yoğurt ile servis edin.

