



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜKÜRÜK KÖFTESİ

600 gram kıyma (dana döş ve kuzu eti karışık)
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
6 dilim bayat ekmek içi (ıslatılmış)
1 adet küçük boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon

Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek için suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin. Kuru soğanı çok küçük parçalar halinde kesin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.

Kıymayı, küçük parçalar halinde kesilmiş kuru soğan, ayçiçek yağı, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin. Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun.

Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.

Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şekli verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.

Piyazlık doğranmış kuru soğan, maydanoz, acı biber ve domates dilimleriyle ekmek arası servis edebileceğiniz gibi porsiyon olarak da sevdiğinizlerle paylaşın.

Not: Köfte harcında kullanacağınız bayat ekmek için, kabuklarını ayıkladıktan sonra yumuşaması için suda bekletin. Suyunu sıkıp, küçük parçalara ayırdığınız ekmek için harca katın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz kuru soğanı, ayçiçek yağında kavurup, soğuttuktan sonra da köfte harcına ekleyebilirsiniz. Arzuya göre köfte harcına 1 adet yumurta ya da ince kıyılmış maydanoz da ilave edebilirsiniz.

