



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAMRULU YUMRULU KÖFTE (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

500 Gr. Dana Eti  
4 Adet Kuru Soğan  
6 Diş Sarımsak  
1 Adet Domates  
1 Tatlı Kaşığı Karbonat  
1 Adet Yumurta  
1 Su Bardağı Zeytinyağı  
4 Su Bardağı Un  
Tuz  
Güveyotu/Kekik

Et, keskin bir bıçakla fındık içi büyüklüğünde doğranır, soğan ve sarımsaklar ayıklanarak çok ince doğranır, domates kabukları soyularak doğranır, yumurta kırılır, kekik, tuz, un, karbonat katılarak kulak memesi kıvamında yoğrulur. Hamurdan avuç içi büyüklüğünden parçalar kopartılarak yassı şekil verilir, tavada kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Yamrulu Yumrulu Köfte hazırlaması kolay, doyurucu bir yemek olduğu için ana yemeklerde, ara öğünlerde ve zeytin zamanı zeytine gidenlere pişirilmektedir.

