



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İRMİKLİ KÖFTE



Yarım kg. köftelik kıyma
1 Çay bardağı irmik
1 Çay bardağı yoğurt
1 Âdet orta boy kuru soğan
3 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Soğan rendelenir, üzerine yoğurt ve irmik eklenir, karıştırılır, 10 dakika bekletilir.
- # Karışımın üzerine köftelik kıyma, kimyon ve karabiber ilave edilir. Sarımsaklar 1 tatlı kaşığı tuzla dövülür, malzemeye katılır.
- # Bütün köfte harcı 8 – 10 dakika yoğrulur. Üzeri kapalı olarak buzdolabının alt rafında 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır.
- # Köftelerin şekil verme işlemi bittikten sonra az yağlı teflon tavada köftelerin iki yüzü de kızartılır. Fazla yağın alması için havlu kağıda çıkarılır.
- # İrmikli köfte sıcak olarak pilav ya da makarna ile servis yapılır.

Not: Köftede bulunan yoğurt, irmiğin yumuşayıp kabarmasını sağlar.