



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

CIZBIZ KÖFTE



250 gr. dana kıyması
250 gr. koyun kıyması
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 ay kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber

- # Soğan rendelenir, üzerine bayat ekmek ve karbonat eklenir. Ekmek Őekliini kaybedene kadar karıştırılır.
- # zerine dana ve koyun kıyması, karabiber ve tuz eklenir, yaklaşık 10 dakika özleŐene kadar yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı, streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, çay bardağı ağzı çapında yuvarlak, yassı köfteler yapılır.
- # Cızbiz köfteler ızgarada ya da az yağlı teflon tavada piŐirilir.
- # Arzu edilen garnitür eŐlięinde servis yapılır.

Not: Bazı kaynaklara göre cızbiz kfteye koyun ve dana kıyması ile birlikte hindi kıyması da eklenebilir.