DİLLİ KÖFTE

Yarım kg. yağsız dana kıyma
3 Kibrit kutusu büyüklüğünde dana dili
1 Adet iri kuru soğan
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

Dana dilinin arka kısmından 3 kibrit kutusu kadar parça kesilir, yağları temizlenir. Dil tavla zarı şeklinde doğranır.
Yoğurma kabına soğan rendelenir, yumurta kırılır, üzerine ekmek içi eklenir. Ekmek yumuşayana kadar karıştırılır.
Üzerine kıyma, doğranmış dil, tuz ve karabiber ilave edilir, 8 – 10 dakika yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabının alt rafında bir saat kadar dinlendirilir.
Daha sonra ceviz kadar parçalar alınır, baş parmağı uzunluğunda silindir şekli verilir.
Hazırlanan köfteler çok kızgın olmayan yağda, ağır ateşte pişirilir. Fazla yağını almak için kağıt havluya çıkarılır.
Sıcak olarak servis tabağına aktarılır, sofraya getirilir.

Not: Dilli köfte Rumeli bölgesine ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1123 | Adı: Dilli Köfte | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 09:41