



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

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 yağın almak için kağıt havluya çıkarılır.
- # Sıcak olarak servis tabağına aktarılır, sofraya getirilir.

Not: Dilli köfte Rumeli bölgesine ait bir tariftir.