



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

## TEKİRDAĞ KÖFTESİ



Yarım kilo az yağlı dana kıyması  
2 Adet orta boy kuru soğan  
2 Dilim bayat ekmek  
Yarım demet maydanoz  
Yarım tatlı kaşığı karbonat  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için;  
2 Su bardağı sıvıyağ

- # Bayat ekmek dilimlerinin kenarları kesilerek çıkarılır, çukur bir kaba aktarılır.
- # Üzerine rendelenmiş kuru soğan ilave edilir. Ekmek yumuşayıp şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
- # Üzerine kıyım, tuz, karabiber ve karbonat eklenir, 4 – 5 dakika yoğrulur.
- # Solmaması için en son kıyılmış maydanoz katılır, köfte harcının her tarafına eşit dağılacak şekilde yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı streçe ya da temiz bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü köfte harcı, krema pompasına ya da huniye doldurulur, sıkılarak yarım parmak uzunluğuna köfteler yapılır.
- # Hazırlanan Tekirdağ köfteleri, kızgın sıvıyağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
- # Sonra servis tabağına yerleştirilir, çeşitli sebze kızartmaları ve soğan eşliğinde sofraya getirilir.

**Not:** Tekirdağ köftesinin şekillendirilmesi için, yörede tulumba tatlısı pompası kullanılır.