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 İçin;
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 kıyma, 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.