



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

## ISLAMA KÖFTE



Yarım kg. orta yağlı kıyma  
1 adet iri kuru soğan  
4 dilim bayat ekmek içi  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
Islama İçin;  
2 su bardağı et yada kemik suyu  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
Altı İçin;  
8 dilim düzgün kesilmiş ekmek  
Üzeri İçin;  
4 adet domates  
8 adet sivri biber

- # Yoğurma kabına soğan rendelenir, bayat ekmek içi eklenir. Ekmekler bulamaç kıvamına gelene kadar parmak ucuyla karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, tuz, dövülmüş sarımsak, kimyon, karabiber eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcı buzdolabına konur. En az 2 saat dinlendirilir.
- # Bu arada ekmek dilimleri tepsiye dizilir. 200 derece fırında pembe renk alana kadar kızartılır.
- # Islama malzemesi olan etsuyu, salça, tuz ve sıvıyağ küçük bir tencerede bir taşım kaynatılır, soğutulur.
- # Soğuyan kızarmış ekmek dilimleri, soğuk ıslama sosuyla ıslatılır. Ekmeklerin üzerine yuvarlak yassı köfteler yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Köftelerin bir yüzü kızarıncaya fırından çıkarılır, diğer yüzü çevrilir, aralarına yarım kesilmiş domates ve sivri biber konur, tekrar fırına verilir.
- # Köfteler, domatesler, sivri biberler pişince fırından alınır. Ekmekle birlikte sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Islama köfte Adapazarı'nın Dünya çapında tanınan lezzetli bir yemeğidir.