



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

SİRKELİ KÖFTE



400 gr orta yağlı dana kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Suyu için:
3 çorba kaşığı sirke
1,5 su bardağı su

- # Sarımsak çok ince kıyılır, ya da dövülür. Ekmek ıslatılır ve sıkılır.
- # Kıyma, sarımsak, ekmek içi tuz ve karabiber bir araya getirilir ve 3-4 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcından fındıktan büyük, d cevizden küçük parçalar alınır ve yuvarlanır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, kızınca köfteler atılır ve renk alacak kadar kızartılır.
- # Üzerine sıcak su ve sirke ilave edilir, kapak kapatılır. 15-20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifte üzüm sirkesi kullanılması tavsiye edilir.