



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

PIŞİ KÖFTE



Yarım kg orta yağlı kıyma
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Yoğurma kabına bütün malzeme konur. Bir tokmak yardımıyla ezerek yoğrulur. (5 dakika)
- # Sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Unun içinde yuvarlanır.
- # Kesme tahtasının üzerinde tokmakla bastırarak çay tabağı kadar açılır.
- # Tavaya 1 santim kadar sıvıyağ konur.
- # Yağ ısınınca köfteler atılır, iki yüzü kızartılır.
- # Kağıt havluya çıkarılır. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pişi köfte Isparta'ya özgü bir tariftir.