



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

TÜKÜRÜK KÖFTESİ



300 gr koyun kıyması
300 gr dana kıyması
1 adet kuru soğan
4 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay bardağı su
Servis için:
Ekmek
Biber
Domates

- # Önce bayat ekmek dilimlerinin kenarları bıçakla keserek alınır, yoğurma kabına aktarılır.
- # Üzerine rendelenmiş soğan ve yumurta sarısı eklenir. Ekmekler şeklini tamamen kaybedene kadar oarak karıştırılır.
- # Üzerine kimyon, karabiber, kekik, tuz ve kıymalar ilave edilir. Bütünleşene kadar, en az 5 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcının üzeri kapatılır, buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir.
- # Yumurta beyazı ve su bir çatal yardımıyla köpürene kadar çırpılır.
- # Eller bu köpüklü karışıma batırılır, dinlenen köfte harcından küçük ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra yassılaştırılır.
- # Bütün köfteler bu şekilde hazırlandıktan sonra mangalda ya da fırında pişirilir.
- # Boyuna kesilen ekmeklerin içine köfteler, domates dilimleri ve biber yerleştirilerek servise sunulur.

Not: Tükürük Köftesi geleneksel Türk sokak yemeğidir.