



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

EDİRNE KÖFTESİ



1 kg dana kıyma
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet sivri biber
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karbonat
2 ay kaşığı tuz
Süslemek için:
Sivri biber
Domates

- # Soğan, sarımsak ve sivri biber çok çok ince kıyılır. Maydanozlar da küçük doğranır.
- # Kuru ekmek ilerinin üzerine soğan, sarımsak, biber ve 1 çay bardağı kadar su eklenir. Ekmek Őeklini kaybedene ovulur.
- # zerine kıyma, karabiber, kimyon, karbonat ve tuz ilave edilir. BtnleŐene kadar, 4-5 dakika yoęrulur.
- # Son olarak kıyılmış maydanoz eklenir. Dengeli dağılana kadar kısa süre daha yoğrulur.
- # Köfte harcını üzeri kapatılır. 1 saat kadar buzdolabında dinlendirilir.
- # Sonra köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, oval Őekil verilir ve yassılaŐtırılır.
- # Tava yağsız olarak ateŐe yerleŐtirilir. İyice ısınınca köfteler bırakılır iki tarafları da kızartılır.
- # En son kfteden tavaya çıkan yağa domates ve biberler atılır. Hafif yumuŐayana kadar piŐirilir.
- # Servis tabaęına köfteler, domatesler ve biberler konarak servise sunulur.

Not: Edirne Köftenin kıyması özellikle dananın dŐ kısmından hazırlanır.