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 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
Süslemek için:
Sivri biber
Domates

Soğan, sarımsak ve sivri biber çok çok ince kıyılır. Maydanozlar da küçük doğranır.
Kuru ekmek içlerinin üzerine soğan, sarımsak, biber ve 1 çay bardağı kadar su eklenir. Ekmek şeklini kaybedene ovulur.
Üzerine kıyma, karabiber, kimyon, karbonat ve tuz ilave edilir. Bütünleşene kadar, 4-5 dakika yoğrulur.
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 şekil verilir ve yassılaştırılır.
Tava yağsız olarak ateşe yerleştirilir. İyice ısınınca köfteler bırakılır iki tarafları da kızartılır.
En son köfteden tavaya çıkan yağa domates ve biberler atılır. Hafif yumuşayana kadar pişirilir.
Servis tabağına köfteler, domatesler ve biberler konarak servise sunulur.

Not: Edirne Köftenin kıyması özellikle dananın döş kısmından hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2134 | Adı: Edirne Köftesi | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:12