كوفتة إنقول
İnegöl Köfte

٥٠٠ غرام كوفتة لحم
١ شريحة داخل خبز
١ عدد بصل جاف متو
٢ أسنان ثوم
١ ملعقة شاي زعتر
نصف ملعقة شاي ر
١ ملعقة شاي كميون
٣ ملاعق شاي ملح
١ ملعقة شاي فلفل
٥.١ ملعقة شاي كار

يبشر البصل على داخل خبز القديمة , ويضاف الثوم المضروبة ويخلط حتى تصبح ناعمة
ويضاف عليها زعتر المضرب والمواد الأخرى ويعجن على الأقل ١٠ دقائق
بعد انتظار في الثلاجة نصف ساعة تقطع من الكوفتة ٩ أجزاء على كبر جوز ويعطى عليها شكل أصبع
يطبخ في شواية كهرباء أو في منقال خشبي
تقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة: مرونة من أهم ميزة كفتة إنغول وضع على هذا الكوفتة قليل بمقدار مسحوب رئة