



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

TEKİRDAĞ KÖFTESİ



Yarım kilo az yağlı dana kıyması
2 Adet orta boy kuru soėan
2 Dilim bayat ekmek
Yarım demet maydanoz
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ

- # Bayat ekmek dilimlerinin kenarları kesilerek çıkarılır, çukur bir kaba aktarılır.
- #  zerine rendelenmiş kuru soğan ilave edilir. Ekmek yumu ayıp şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
- #  zerine kıyma, tuz, karabiber ve karbonat eklenir, 4 – 5 dakika yoėrulur.
- # Solmaması için en son kıyılmış maydanoz katılır, köfte harcının her tarafına eşit dağılacak şekilde yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı stre e ya da temiz bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü köfte harcı, krema pompasına ya da huniye doldurulur, sıkılarak yarım parmak uzunluğuna köfteler yapılır.
- # Hazırlanan Tekirdağ köfteleri, kızgın sıvıyağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
- # Sonra servis tabağına yerleştirilir, çeşitli sebze kızartmaları ve soğan eşliğinde sofraya getirilir.

Not: Tekirdağ köftesinin şekillendirilmesi için, yörede tulumba tatlısı pompası kullanılır.