



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

ISLAMA KÖFTE



Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
4 dilim bayat ekmek içi
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Islama İçin;
2 su bardağı et yada kemik suyu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
Altı İçin;
8 dilim düzgün kesilmiş ekmek
Üzeri İçin;
4 adet domates
8 adet sivri biber

- # Yoğurma kabına soğan rendelenir, bayat ekmek içi eklenir. Ekmekler bulamaç kıvamına gelene kadar parmak ucuyla karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, tuz, dövülmüş sarımsak, kimyon, karabiber eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcı buzdolabına konur. En az 2 saat dinlendirilir.
- # Bu arada ekmek dilimleri tepsiye dizilir. 200 derece fırında pembe renk alana kadar kızartılır.
- # Islama malzemesi olan etsuyu, salça, tuz ve sıvıyağ küçük bir tencerede bir taşım kaynatılır, soğutulur.
- # Soğuyan kızarmış ekmek dilimleri, soğuk ıslama sosuyla ıslatılır. Ekmeklerin üzerine yuvarlak yassı köfteler yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Köftelerin bir yüzü kızarıncaya fırından çıkarılır, diğer yüzü çevrilir, aralarına yarım kesilmiş domates ve sivri biber konur, tekrar fırına verilir.
- # Köfteler, domatesler, sivri biberler pişince fırından alınır. Ekmekle birlikte sıcak olarak servise sunulur.

Not: Islama köfte Adapazarı'nın Dünya çapında tanınan lezzetli bir yemeğidir.