



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

İNEGÖL KÖFTE



500 Gr. köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Diş sarımsak
1 ay kaşığı kekik
Yarım ay kaşığı yenibahar
1 ay kaşığı kimyon
3 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı karbonat

- # Bayat ekmek iinin üzerine soğan rendelenir, dövülmüş sarımsak eklenir, ekmek pürüzsüz hal alana kadar karıştırılır.
- # Bunun zerine dövülmüş kekik ve diğer malzemeler katılır, en az 10 dakika yoğrulur.
- # Yarım saat buzdolabında dinlendirildikten sonra, köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve parmak şekli verilir.
- # Elektrik ızgarasında ya da odun mangalında pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Elastikiyet, İnegöl köftenin en önemli özelliğidir, bunu sağlamak için kfteye az miktar çekilmiş akciğer katılabilir.