



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا نُسْرُفُوا (الأعراف ٣١)
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ المَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

كوفة المضغوط

Sıkma Köfte



- ١٠٠ غرام كوفة لحم
- ١ فنجان قهوة طحير
- ١ عدد بيض
- ١ عدد بصل جاف
- ١ ملعقة شاي فلفل
- ١ ملعقة شاي كاريتو
- ١ كأس زبادي
- ٢ كوب ماء من مياه
- ١ كوب شاي زيت س
- ١ ملعقة حلو فلفل
- ٢ ملعقة شاي ملح

- # يخلط لحم الفرم ، طحين ، بيض ، بصل المبشورة ، فلفل أسود ، كربونات ، ملح ، مع بعض ١٠ - ١٥ دقائق
- # يقطع على حسب طول أصبع على عدة أجزاء
- # يقليل كفتياً أولًا مع زيت السائل خفيف
- # يعودها بنشوي في مياه اللحم ٣٠ - ٣٥ دقيقة
- # يؤخذ الكفتياً المقليه والمتشوية على الأطباق
- # يسكب عليها الزبادي والفلفل الأخضر المقلي بالزيت

ملاحظة : يمكن طبخ الكفتيا في الفرن ، وبعدها بنشوي نفس الشكل