



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Inegöl Klößchen

Inegöl Köfte



500 g Hackfleisch  
1 Scheibe altbackenes Brot  
1 mittel große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Thymian  
½ TL Gewürzkörner  
1 TL Kumian  
3 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 ½ TL Karbonat

# Auf das Innere des altbackenen Brotes Zwiebel reiben und zerstampfte Knoblauch dazugeben und kneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

# Dazu Thymian und die anderen Zutaten geben und min. 10 Minuten kneten.

½ Stunde in den Kühlschrank ruhen lassen, aus dieser Klößchenmasse walnußgroße Stückchen entnehmen und eine Fingerform geben.

# Auf dem Elektrogrill oder Holz-/Kohlegrill braten.

# Warm servieren.

**Tipp:** Die Elastizität ist die wichtigste Eigenschaft der Inegöl Klößchen, um dies zu gewährleisten könnte man ein wenig Leber in das Hackfleisch geben.