CIZBIZ KÖFTE



250 gr. dana kıyması
250 gr. koyun kıyması
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Çay kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber

Soğan rendelenir, üzerine bayat ekmek ve karbonat eklenir. Ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
Üzerine dana ve koyun kıyması, karabiber ve tuz eklenir, yaklaşık 10 dakika özleşene kadar yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcı, streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir.
Ertesi günü köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, çay bardağı ağzı çapında yuvarlak, yassı köfteler yapılır.
Cızbız köfteler ızgarada ya da az yağlı teflon tavada pişirilir.
Arzu edilen garnitür eşliğinde servis yapılır.

Not: Bazı kaynaklara göre cızbız köfteye koyun ve dana kıyması ile birlikte hindi kıyması da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1110 | Adı: Cızbız Köfte | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:53