



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

ŞİŞ KÖFTE



1 kg. orta yağlı kıyma
Çeyrek bayat ekmek içi
1 Adet kuru soğan
1 Bağ maydanoz
2 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Bayat ekmek içinin üzerine rende soğan katılır, tuz eklenir. Ekmek içi hamur gibi olana kadar karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, dövülmüş sarımsak, kırmızı pul biber ve karabiber konur, özleşene kadar yoğrulur. (8-10 dakika.)
- # En son ince kıyılmış maydanoz eklenir. Maydanoz köfte harcının her tarafına dağılına kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı streç naylona sarılır, buzdolabında bir gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü, normalden biraz küçük köfteler yapılır. Şişin ya da çöp şişin uzunluğuna göre 4 – 7 adet köfte şişe dizilir, hafif sıkılır.
- # Şiş köfteler mangalda ya da elektrik ızgarasında pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Şiş köfte harcının normal köfte harcından sert olması gerekir.