



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

SALÇALI İNEGÖL KÖFTESİ



Yarım kg. orta yağlı kıyma
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kekik
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Salçası İçin;
4 Adet iri domates
1 Adet küçük kuru soğan
1 Diş sarımsak
3 Adet çarliston biberi
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Kızarmak İçin;
1 Çay bardağı sıvıyağ

- # İlk işlem olarak köfte harcı hazırlanır. Soğan rendelenir, sarımsak dövülür, bayat ekmek içi eklenir, karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, kekik, kabartma tozu, tuz, karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Daha sonra parmak şeklinde köfteler yapılır. Bir tabağa dizilir, buzdolabına yerleştirilir, 30 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada salça hazırlanır. Domatesler rendelenir, soğan ve çarliston biberi çok ince kıyılır, sarımsak dövülür. Hazırlanan malzeme küçük çukur bir tencereye aktarılır, üzerine toz şeker, karabiber ve tuz eklenir.
- # Karışım orta ateşli ocakta ara sıra karıştırarak biberler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Buzdolabında dinlenen köftelerin iki yüzü de teflon tavada kızartılır. Köfteler orta büyüklükte fırın kabına yerleştirilir. Üzerine hazırlanan salça gezdirilir.
- # Köfte önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: İnegöl köftenin en önemli özelliği içinde karbonat bulunmasıdır. Kabartma tozunda ise karbonatın yanında zenginleştirilmiş kabartıcılar mevcuttur.