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

EBEM KÖFTESİ



600 gr dana kıyma
3 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Soğanlar rendelenir. Kıyma, tuz, yumurta, karbonat, karabiber, pul biber eklenir ve karıştırılır.
Ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Bütünleşmeye başlayınca kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kısa süre daha yoğrulur.
Köfte harcından limon kadar parçalar alınır, hamur gibi beze yapılır.
Bol unlu zeminde merdaneyle yemek tabağı kadar açılır.
Derin ve sıcak yağa atılır, iki yüzü kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ebem köftesi, Uşak'a ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1926 | Adı: Ebem Köftesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:51