

Akcaabat Koftesi

Malzemeler

1 kilogram dana kiymasi

4 dilim ekmek ici

3 adet sarimsak

1 domates rendesi

Tuz, karabiber

Yapilisi

Kiymaya bir miktar, dananın on kol etinden ve dos kismindan alalim.

lezzetli olmasi icin 4-5 dilim ekmek ici ve sarimsaklarla birlikte makineden gecirelim.

Boylece hem ekmekler hem de sarimsaklar kiymenin kaynasma sinaya yarayacaktır.

Daha sonra domates rendesini, tuzunu karabiberini ekleyip yoguralim.

malzemelerle kiyma iyice ozlesince yogurma islemini birakalim.

Avuc icimizle sekil verip biraz dinlenmeye birakalim kofteleri.

Ve komur veya odun atesinde izgara yapalim.

Ama evde yapacaksaniz her hangi bir elektrikli izgarada yapabilirsiniz.

Mangal ya da izgarayi varsa kuyruk yagi ile silelim, kofteler yapismasin ve yag lezzetini versin.