

Tekirdag Koftesi

Malzemeler

1 kg orta yagli parca et (sigir daha yumusak dana eti ise siki ve sert gelir.)

75 gr bayat ekmek

1 bas (ufak) sogan

Ufak bir dis sarmisak

Bu karisim hep beraber makinada cekilir.Sonra icine baharat olarak

1/2 corba kasigi kimyon

1/2 corba kasigi tuz

1/2 corba kasigi taze cekilmis karabiber

1/2 corba kasigi pul kirmizi biber

1/2 corba kasigi karbonat

Evvelce cektigimiz kiyma icine konur ve yogrulur. Yeniden cekilir. Normal kapta bir gece bekletilir.

Yapilisi

Komur (mangal) ufak parcalar halinde kirilir, komur izgarasi icine yayilir. Izgara ustubu ile yaglanir ve izgara oluguna yag konur.

Kofteler yapismasin diye izgara silinir. 15 gr.lik yuvarlak kofteler, masa ile izgara yagligindaki yaga bulanip, izgarada pisirilir.