

Salihli Odun Köfte

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Salihli odun köfte, kuzu eti ve kuyruk yağı mısır kömüründe pişiren, Manisa'nın coğrafi işaretli sulu köftesidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kıyma
- 80 gr Kuyruk yağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Kimyon
- 0.5 çay kaşık Karabiber
- 2 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Kuru soğan rendeleyip suyunu sıkın.
2. Kuzu kıyma kuyruk yağı soğan suyu, tuz, kimyon ve karabiberi yoğurun.
3. Köfte harcını 10 dakika bastırarak yoğurun, yağ ete dağılıp avuçla ezdirin.
4. Harcı 7 cm uzunluğunda ince köfteler halinde şişlere sarın.
5. Domates ve yeşil biberleri 1 zgarakkenarınadizin.
6. Köfteleri 1 zgarada 10-12 dakika çevirerek pişirin, domates, biber ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kıymayı 5 dakika yoğurun, şişte çatlamasını önlemek için yağ ete homojen dağıtın.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz domates, biber, maydanozlu soğan ve lavaşla sıcak servis edin.