



Köfte

Malzemeler

12 kişilik 450 gr kuzu kolu eti - 450 gr kıymalık dana eti - 2 diş sarımsak - 200 gr soğan
2 çorba kaşığı düz maydanoz - 2 tatlı kaşığı sumak - 12 gr tuz - 4 gr karabiber - yarım tatlı
kaşığı doğranmış kimyon - yarım tatlı kaşığı kırmızı biber - 1 yumurta - 24 şiş - 1 dal nane

Yapılışı

Şişleri suya koyunuz.

Maydanoz ve taze naneyi yıkayınız.

Sarımsak, soğan, maydanoz ve taze naneyi soyup R5 parçalayıcının dişli bıçağı ile doğrayınız.

Kuzu ve dana etini kuşbaşı kesiniz. Etleri **bas-çalıştır fonksiyonunu kullanarak R5 Parçalayıcı düz bıçağı** ile kıyınız. Sarımsak, soğan, maydanoz, nane, baharatları ve yumurtayı ekleyiniz ve **bas-çalıştır fonksiyonunda olan R5 parçalayıcı** ile karıştırınız.

Ellerinizi yağlayarak köftelere şekil veriniz ve şişlere diziniz.

Köfteleri her bir tarafını 4-5 dk olmak üzere 5 dk kızartınız. Köfteleri ince doğranmış kırmızı soğan ve pilav ile servis yapabilirsiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



Düz bıçak