# Muğla köftesi

**Tarifin tamamı · 25 dk**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **500 g** | Dana kıyma |
| **150 g** | Don yağı (iç yağı) |
| **5 g** | Tuz<br>¾ çay kaşığı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Kıymayı iç yağla birlikte kıyma makinesinden iki kez geçirin.
2. Geniş bir kapta tuzla yoğurun; başka malzeme katmayın. Sonra 10-15 dakika dinlendirin.
   **10 dk**
3. Cevizden biraz büyük parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve yassılaştırın.
4. Köfteleri kömür ateşli mangalda, hafif ateşte, arada çevirerek pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Bircan Kalaycı Durdu, Fatma Emel Budakoğlu, Muğla Yemek Kitabı
tatname.com/tr/tarif/mugla-koftesi-ktb-mugla