Ödemiş köftesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dana kıyma
1 kg	İrmik 7 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
3 g	Toz kimyon
3 g	Karabiber 1¼ çay kaşığı
4 g	Kuru kekik 4 çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kıyma, irmik, tuz, kimyon, karabiber ve kekiği bir kapta ya da karma makinesinde, irmik karışımda görünmeyene kadar yoğurun (yazın yaklaşık 8, kışın 5 dakika).
   5 dk
2. Hamuru yuvarlayıp yavaş çalışan kıyma makinesine verin; ağızdan silindir çıkan hamuru 14-15 cm boyunda kesin. Köfteleri tepsiye dizip 0-4 °C'de 8-12 saat dinlendirin.
   8 sa
3. Odun kömürü ızgarada, ateşten yaklaşık 10 cm uzakta, normal ateşte pişirin. Pişince köftelerin boyu 9-11 cm olur.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 720 (Ödemiş Ticaret Odası)
tatname.com/tr/tarif/odemis-koftesi