Şap köfte

Tarifin tamamı

Malzemeler

850 g	Dana kıyma
150 g	Kuzu kıyma
50 g	Soğan ¼ su bardağı
30 g	Galeta unu ¼ su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
5 g	Toz kimyon
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Kuru kekik 5 çay kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kıymaların, soğanın, galeta ununun, tuzun ve baharatların hepsini bir kapta yoğurun.
2. Kabı kapatıp buzdolabında 60 dakika bekletin.
   1 sa
3. Harcı tezgaha vura vura yeniden yoğurun, 60 dakika daha buzdolabında dinlendirin.
   1 sa
4. Karışımı kıyma makinesinden geçirin, 30 gramlık parçalara bölüp yuvarlayın ve elle hafifçe bastırın.
5. Köfteleri meşe kömürlü ızgarada sık sık çevirerek pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Bartın Yemekleri (2014)
tatname.com/tr/tarif/sap-kofte-ktb-bartin-zonguldak