Sivas köftesi

1 kişilik

Malzemeler

200 g	Dana kıyma
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kıymayı ve tuzu bir kapta, başka hiçbir şey katmadan özleşene kadar iyice yoğurun.
2. Harcı soğuk bir yerde dinlendirin, sonra küçük parçalar alıp avucunuzda yassı, oval köfteler şekillendirin.
3. Köfteleri sıcak bir ızgarada ya da kuru tavada her iki yüzü kahverengileşinceye kadar, aşırı pişirmeden çevirerek pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 140 (Sivas Ticaret ve Sanayi Odası)
Şeker & Hastaoğlu, Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi, Atatürk Üni. SBE Dergisi 24(4), 2020, s. 1889
Köksal Uslu, Sivas Köftesi: Sırrı Etinde ve Sadeliğinde, koftesi.net, 28.11.2025
tatname.com/tr/tarif/sivas-koftesi