Uzunköprü köftesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Dana kıyma
100 g	Ekmek
50 g	Soğan ¼ su bardağı
1,5 g	Tuz
4 g	Karbonat ¾ çay kaşığı
8 g	Toz kimyon
4 g	Karabiber ½ yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Eti sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayıklayın. Üç gün buzdolabında dinlendirin.
2. Eti, bayat ekmek içini ve soğanı bir kez kıyma makinesinden geçirin. Karışımı bir gün buzdolabında dinlendirin.
3. Dinlenen kıymaya tuz, karbonat, kimyon ve karabiberi ekleyip tekrar makineden geçirin. Bir gün daha buzdolabında dinlendirin.
4. Çiğ yaklaşık 50 g olacak şekilde elinizle yuvarlayıp yaklaşık 15 mm kalınlığında şekillendirin.
5. Köfteleri mangal kömüründe ızgarada sürekli çevirerek pişirin. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1777 (Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/uzunkopru-koftesi