Şiş Köfte (Antalya)

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr dana kıyma (orta yağlı)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Servis için:

- Lavaş ekmeği
- Domates (ızgara yapılmış)
- Yeşil biber (ızgara yapılmış)
- Soğan salatası

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlayın:

- Kıymayı geniş bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, baharatlar, zeytinyağı ve suyu ekleyerek yoğurun.
- Harcı iyice yoğurduktan sonra üzerini kapatıp **buzdolabında 1 saat dinlendirin.**

2. Şişe Köfteleri Dizme:

- Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp uzun ince şekil verin.

- Köfteleri şişlere geçirin ve sıkıca yerleştirin.

3. Izgarada veya Tavada Pişirme:

- **Mangalda:** Orta ateşte, köfteleri çevirerek **8-10 dakika pişirin.**
- **Tavada:** Tavayı ısıtıp hafif yağlayın, köfteleri ekleyerek **her iki tarafını 4-5 dakika pişirin.**

4. Servis:

- Şiş köfteleri lavaş ekmeğinin üzerine alın.
- Yanında ızgara domates, biber ve soğan salatası ile servis edin.

>> **İpucu: Daha yumuşak köfteler için kıyma harcına 1 yemek kaşığı soda ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, köfteleri pişirmeden önce yağlı kağıda sarıp birkaç saat dinlendirmek lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı