

# Izgara Cevapcici

toplam süre **60 dak.**

## MALZEMELER

4 porsiyon

- 1 kg** kıyma (karışık kuzu ve dana veya tavuk)
- 75 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 tatlı kaşığı** toz karabiber
- 1** adet kırmızı soğan
- 1 tatlı kaşığı** kırmızı füme biber tozu
- 1 avuç** taze kişniş, ince doğranmış
- 2 tatlı kaşığı** kimyon
- 2 tatlı kaşığı** ezilmiş sarımsak

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Kırmızı soğan çok ince doğranır ve etle karıştırılır, diğer baharatlar eklenir, iyice karıştırılır ve yaklaşık 30 dakika bir kenarda bekletilir.

### Adım 2

Oval köfteler şekillendirilir ve ızgarada güzelce pişirilir.