BULGURLU TEPSİ KÖFTESİ

Özgür Şef

2 su bardağı ince bulgur
300 gr. yağsız dana kıyması (3 kez çekilmiş, sakız gibi)
1 çay kaşığı tuz
2 bardak sıcak su
1 kg dana kıyması (2 kez çekilmiş)
1 demet kıyılmış maydanoz
4 büyük boy ince doğranmış soğan
1 çay bardağı ayçiçekyağı
1 paket dolmalık fıstık
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
150 gr. tereyağı

Bulgurun hazırlanışı: Bulgur çukur bir kaba koyulur. Üzerine sıcak su dökülür, tuz ilave edilir ve üstü kapatılarak, soğuyana kadar bırakılır. Bu zaman içerisinde, bulgur şişer ve kabarır. Soğuduktan sonra bulgur çukur kaptan geniş yassı bir tepsiye geçirilir ve 3 kez çekilmiş dana kıyması ilave edilerek 1 saat sürekli yoğrulur. Kıvamına gelip gelmediğini anlamak için, yoğrulmuş bulgurdan bir top alınır ve parmakla köfte şekline getirilmeye çalışılır.
Kıymanın hazırlanışı: Ayçiçekyağı tavaya dökülür, soğan ve kıyma yağa ilave edilir, yarım çay bardağı su üzerine gezdirilir ve orta ateşte, tava ısıtılmaya başlanır. Kıymanın rengi dönünce ve suyunu çektiği zaman, ateş kapatılır; tuz, tarçın, karabiber, dolmalık fıstık ve maydanoz ilave edilir ve karıştırılır. Kıyma hazırdır.
Tepsi köftesinin yapılışı: Fırın tepsisinin altı yağlanır. Yoğrulmuş bulgur, iyice bastırılarak 1 cm kalınlığında tepsiye yayılır. Hazırlanmış kıyma yayılmış bulgurun üzerine eşit şekilde yerleştirilir. Geriye kalan yoğrulmuş bulgur parça parça alınarak elde 1 cm kalınlığına getirilir ve parça parça kıymanın tüm yüzeyini kapatacak şekilde yerleştirilir. Parçalar yerleştirildikten sonra tekrar iyice bastırılır. Eritilmiş tereyağı bulgurun yüzeyine fırça ile sürülür. Köftenin daha iyi pişmesi ve kolay servis edilebilmesi için kare kare veya baklava şeklinde kesilmelidir. 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir ve fırın tepsisinde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67480 • adı:Bulgurlu Tepsi Köftesi • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:20