# TAVADA KÖFTE

750 gram koyun kıyması
4 dilim bayat ekmek dilimi
2 bas soğan
3/4 kahve fincanı rendelenmiş kaser veya gravyer peyniri
1+1/2 çay kasığı karabiber
2 yumurta
2 demet dereotu
yeteri kadar tuz
4 diş sarımsak (isteyenler için)
1 bardak rafine zeytinyağı veya susam yağı

Ekmek dilimlerinin kabukları çıkarıldıktan sonra bunlar soğuk suda ıslatılır. Sonra iyice sıkılarak suyu çıkarılmış bu ekmek dilimleri iki defa makineden geçirilmiş kıymaya katılır ve iyice yoğrulur. Sonra ekmekli kıyma bir üçüncü defa makineden geçirilir.
Sonra ekmekli kıymaya rendelenmiş soğan, rendelenmiş peynir, karabiber, yumurta, kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve isteyenler için sarımsak kattıktan sonra kıyma beş dakika yoğrulur. Sonra kıyma birer küçük yumurta iriliğinde parçalara koparılır, iki avuç İçinde yuvarlandıktan sonra iki avuçla bastırılarak yassıltılır. Köftelerin hazırlanması sona erince bir tavaya zeytinyağı konur ve kuvvetli ateşte kızdırılır. Yağdan duman tütmeye başlayınca köftelerin bir kısmı tavaya atılır. Ateşin kuvveti orta dereceye getirilir ve köftelerin önce bir yanları, sonra öbür yanları kızartılır.
Tavada 8-10 dakika kadar kalacak köfteler bir kevgirle süzülerek çıkarılıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına konur. Köftelerin pişirilmesi tamamlanınca sıcak sıcak servis yapılır.

ML® Tava Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12980 • adı:Tavada Köfte • gönderen:rıza • indirme tarihi:25.04.2024 - 03:25