



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KÖFTE

Yarım kg kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Sos:

1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri
Domates
Biber

Soğan rendelenir, ekmek içi katılır ve bulamaç yapılır. Diğer köfte malzemeleri eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur. Misketten biraz büyük köfteler yuvarlanır, ızgarada pişirilir. 4 adet güveç gibi toprak kap hafif yağlanır. Köfteler paylaşılır, yanına domates ve biber konur. Sos malzemesi karıştırılır, köftelere gezdirilir. Kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.06.2023