



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI GONDOL KÖFTE

Malzemeler:

600 gram dana kıyma
1 adet yumurta
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
Yarım kilogram iç bakla
3 dal yeşil soğan
6-7 dal dereotu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Soğanları rendeleyin. Kıyma, yumurta, ekmek içi, soğan, tuz ve karabiber ekleyip iyice yoğurun. Harcı bu şekilde bir süre dinlenmeye bırakın. İç baklaları yıkayıp tencereye alın. Üzerine kıyılmış yeşil soğan, dereotu, zeytinyağı, tuz koyup, az su ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin. Köftelerden limon büyüklüğünde bezeler koparıp, elinizi suyla ıslatıp mekik şekli verin. Fırın kabına yerleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip çıkarın. Ortalarına bakla doldurup, tekrar 10 dakika süreyle fırında bekletip servise verin.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 16.03.2021