



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ EKŞİLİ KÖFTE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram sığır kıyması,
1 dilim jambon,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
2 çorba kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi,
1 yumurta,
30 gram sadeyağ,
8 bardak (2 litre) tavuk veya sığır suyu,
1+1/2 demet maydanoz,
1/2 soğan,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 limon,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 tutam yenibahar.

Yapımı: İki çorba kaşığı zeytinyağıyla 30 gram sadeyağa yarım soğanı ince ince kıyıp atın ve bunu pembeleşinceye kadar kavurun. Soğan pembeleşince kıymayı katın. Tuzunu, biberini serptikten sonra 2 dakika kadar kavurun. Sonra çok az tavuk suyu dökerek bunları pişirin.

Tavayı ateşten indirince rendelenmiş kaşer peyniriyle ufalanmış ekmek içini, kıyılmış bir dilim jambonu, ince ince doğranmış bir demet maydanozu, yumurtayı, yenibaharı katın ve mıcıklayarak karışımı birbirine yedirin. Tadına bakın. Gerekirse biraz daha tuz serpin. Tadı yerine gelince karışımdan parçalar alarak çakal eriği iriliğinde köfteler yapın. Bunları una bulayıp bir kenara bırakın.

Tavuk suyunu tencereyle ateşe oturtun. Kaynayınca köfteleri içine atın. Üzerine de bir limonun suyunu döktükten sonra 5 -10 dakika kadar kaynatın. Sonra ekşili köfteyi servis tabağına alın. Kalan yarım demet kıyılmış maydanozu üzerine serpip servis yapın.

İsteyenler tavuk suyuna limon suyu katmazlar. O vakit rendelenmiş kaşer peyniriyle servis yapmaları gerekir.