SAHAN KÖFTESİ

600 gram kıyma
2 büyükçe soğan
120 gram ekmek içi (3 dilim)
3 büyük domates
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
50 gram tereyağı (2,5 çorba kaşığı)
1 yumurta
tuz
biber

İki defa et makinesinden geçirilmiş kıymaya, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve ufalanmış iç bayat ekmek, yumurta, bir kahve kaşığı karabiber, bir tatlı kaşığı da tuz ilâve edip bunları on dakika kadar yoğurmalıdır. Yoğrulma sona erince, bunları ceviz büyüklüğünde parçalara kopararak iki avuç içinde yuvarlamak ve bastırmak suretiyle kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller vermeli, her şekillendirilmiş köfteyi içinde eritilmiş iki buçuk çorba kaşığı yağ olan tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün kıymalar böylece şekillendirmeli ve tepsiye yerleştirmelidir.
Tepsiye yerleştirme sona erince, bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış üç büyükçe domates veya bir bardak su içinde ezilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, tuzu ilâve edip, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:61805 • adı:SAHAN KÖFTESİ • gönderen:mod • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:39