ŞEFTALİ KÖFTESİ

Özgür Şef

Çifte çekilmiş Yarım kg dana ve yarım kg yağlı kuzu kıyması
1 demet ince kıyılmış maydanoz
3 büyük boy rendelenmiş soğan
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı karabiber
5 adet kuzu gömleği (ince kısmı kullanılacağı için daha fazla kuzu gömleği gerekebilir)

Kuzu gömleğinin hazırlanışı: Kuzu gömlekleri un ile ovuşturularak yıkanır. Daha sonra sirkeli suya yatırılarak 5 dakika bekletilir. Kuzu gömlekleri tekrar ovuşturularak yıkanır ve temiz su ile durulanır. Kuzu gömleklerinin ince bölümleri, kenarları 5 cm uzunluğunda kare şeklinde kesilerek köfteleri sarmak üzere hazırlanır.
Köftelerin hazırlanışı: Kıyma tüm malzeme ilave edilerek iyice yoğrulur. Önceden hazırlanmış kuzu gömlek parçalarının üzerine köfte büyüklüğünde kıymalar yerleştirilerek dolma gibi sarılır. Köfteler, piştiği zaman küçüleceği için kuzu gömleği içine koyulan kıyma bol olmalıdır.
Köftelerin pişirilişi: Şeftali köfteleri, pişirilirken çok duman çıkaracağından dolayı açık havada ve mangalda pişirilmelidir. Sıcakken, doğranmış maydanoz, kuru soğan ve sumak karışımı eşliğinde, yoğurt veya humus ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67481 • adı:Şeftali Köftesi • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:25