



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİTLİ KÖFTE

Köfte için:

Yarım kg kıyma

1 yumurta

1 adet rendelenmiş soğan

4 yemek kaşığı galeta unu

2 diş sarımsak

1 tutam maydanoz

Tuz

Karabiber

Birleştirmek için:

1-2 adet simit

2 adet domates

2-3 adet sivri biber

Sosu için:

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

1,5 su bardağı su

1,5 yemek kaşığı domates salçası

2 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

Köfte harcı için kıymayı rende soğan, sarımsak, tuz, karabiber, yumurta, galeta unu ve ince kıyılmış maydanozu iyice yoğuruyoruz. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyoruz, üzerlerine bastırıyoruz. Kızgın bir tavaya çok az yağ ekleyip önlü arkalı renk verip kenara alıyoruz. Simitleri köfte büyüklüğünde dilimliyoruz. Domatesleri yarım halka şeklinde dilimliyoruz. Biberleri birkaç parçaya bölüyoruz. Fırın kabına sırasıyla köfte, simit, domates olacak şekilde diziyoruz. Ardından domates salçasını suda açıyoruz, erittiğimiz Bizim Yağ, tuz ve karabiber ile lezzetlendirip, fırın kabındaki simitli köftelerin üzerine döküyoruz. Biberleri üzerlerine yerleştirip 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişiriyoruz.

Not: Köftenizi yoğururken içine ekleyeceğiniz 1 minik tutam karbonat köftelerinizin daha kabarık olmasını sağlar.