SİNİ KÖFTESİ

1 kg. az yağlı kıyma,
4 dilim ekmek,
2 adet orta boy soğan,
1 çorba kaşığı sıvı yağ,
2 diş sarımsak,
2 adet yumurta,
1 tatlı kaşığı biberiye,
tuz,
karabiber,
3 adet orta boy domates,
12 adet dilimlenmiş burger peyniri

Ekmek dilimlerini bir kabın içinde sıcak su ile ıslatın. Soğanları küp şeklinde doğradıktan sonra, sıvı yağda hafifçe sarartın.
Soğanı ateşten aldıktan sonra ezilmiş sarımsağı ilave edin. Ekmeklerin suyunu iyice sıkın. Islatılmış ekmek, yumurta, kıyma, biberiye, tuz ve karabiberi karıştırıp iyice yoğurun. Fırın tepsisini hafifçe yağlayın.
Hazırladığınız köfte harcını ince bir tabaka halinde tepsiye yayın. 20 dakika kadar pişirin.
Domatesleri ince halka şeklinde dilimleyin. Tepsiyi fırından çıkartın, domatesleri eşit aralıklarla köftenin üzerine yerleştirin. Dilimlenmiş peynirleri de yerleştirdikten sonra üzerine tuz ve karabiber serpin. l Tekrar fırına koyup, peynir eriyinceye 1 kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17059 • adı:Sini köftesi • gönderen:Zümrüt • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:40