SULTAN KÖFTESİ

Süt dana kıyma (yağsız) 500 gr.
Eski kaşar peyniri 4 dilim
Zeytinyağı 1 çorba kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Nane 1 çay kaşığı
Bayat ekmek içi 1 dilim
Yumurta sarısı 1 adet
Tuz
Karabiber

Bayat ekmeği ıslatıp suyunu sıkın. Kıymayı yoğurma kabına alıp tuz ve karabiber ekleyin. Nane, kimyon, ekmek içi ve yumurta sarısını da ilave edip iyice yoğurun. Yoğurduğunuz harcı eşit büyüklükte 8 parçaya ayırıp köfte şeklini verin. Köfteleri mermer gibi düz bir zemine bırakın. Kaşar peyniri dilimlerini köftelerin büyüklüğünde yuvarlak dilimler halinde kesin. Köftelerden 4 tanesinin üzerine kaşar dilimlerini yerleştirin. Kalan dört köfteyi de peynirlerin üzerine kapatın. Elinizi hafif ıslatıp peynir gözükmeyecek şekilde köfteleri kenarlarından yapıştırın. Köftelerin her iki tarafını da zeytinyağına bulayıp ısıtılmış ızgaraya yerleştirin. Her iki tarafı da kızarıncaya kadar köfteleri pişirin. Taze maydanoz yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

ML® Sultan Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:981 • adı:Sultan Köftesi • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:10.05.2024 - 11:43