



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ADAPAZARI ISLAMA KÖFTE

Köfte için:

500 gr köftelik kıyma

1 adet rende kuru soğan ( çok incecik kıyabilirsiniz soğanı kıymaya öyle ekleyin)

3 dilim ekmek (süt ile ıslatılmış,iyice sütü sıkılmış ekmek)

1-1,5 tatlı kaşığı tuz ( tuz miktarı siz de)

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1-2 yemek kaşığı sıvı yağ

Köfteleye eklenecek baharatlar tamamen damak tadınıza göre artırılıp azaltılabilir.. baharatları köfteleye çay kaşığı olarak da ekleyebilirsiniz?tercih sizin?

Ekmekleri ıslatmak için:

12 adet dilimlenmiş bayat ekmek

1-2 yemek kaşığı tereyağ ( et suyunun yağına göre ayarlanmalı)

1 tatlı kaşığı salça ( orijinal sos da salça yok ama ben salça eklemeyi tercih ediyorum)

1 tatlı kaşığı tepeleme toz kırmızı biber

1 adet küp şeker

2-3 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı tuz ( et suyunuz tuzlu ise bu sosa tuz eklemeyiniz)

Sunum için:

Taze yada közlenmiş domates, sivri biber, soğan

Bu köfte için kullanacağınız ekmeğin bir gün önceden kalmış biraz bayatlamış taş fırın ,kara fırın ekmeği olması en makbulüdür? Eğer kullanacağınız ekmek çok taze olursa sosu çok çok emer siz de ekmekleri ızgara da zor pişirirsiniz? En güzeli kullanacağınız ekmeği 1 gün bekletip ekmeğin biraz bayatlamasını sağlamak.

Köfte malzemesinde yazdığım malzemelerle köftenizi güzelce macun gibi olacak şekilde yoğurun..yoğurduğunuz köfte harcınızı 2-3 saat kadar dinlendirin?(1 gün buzdolabın da dinlendirirseniz çok daha güzel olur)

Et suyunuzu ısıtın ,et suyunun içine 1 adet küp şekeri ekleyin? et suyunuz tuzsuz ise ve gerekiyorsa et suyunun içine tuz da ekleyin et suyunuz tuzlu ise tuz eklemenize gerek yok?başka bir tavada tereyağı eritin? içine salçayı ekleyin ve kokusu çıkana kadar salçayı biraz kavurun şimdi bu salçalı karışımın içine kırmızı toz biberi de ekleyin, ikiliyi hemen hızlıca karıştırın ve ocağın altını hemen kapatın, tavada ki salçalı biberli sosu et suyunun içine boşaltın ve hepsini güzelce karıştırın sosunuz hazır?

Dinlenmiş köfte harcınızı yağlı ellerinizle bir kez daha yoğurun ve yine ellerinizi yağlayarak yatsı uzun köfteler hazırlayın?

Ekmekleri dilimleyin.

Köfteleri elektrikli ızgarada, döküm tavada yada teflon tavada (tavayı birazcık tereyağ ile yağlamayı unutmayın) köftelerinizi kızartın,ızgara yapın.

Köfteler kızarkken siz dilimlediğiniz ekmekleri hazırladığınız ılık halde ki biberli sos karışımına hafif batırıp çıkartın? bu sosa batırılıp çıkartılmış ekmekleri köfteleri elektrikli ızgarada kızartacağınız gibi önceden ısıtılmış tereyağ ile yağlanmış tavada ,ocak üstü tost aparatın da yada elektrikli tost makinesin de kızartabilirsiniz hepsi olur. Kısaca ne yaparsanız yapın ama ekmekleri güzelce önlü arkalı ızgara yapın kızartın.

Sunum aşamasında tabağınıza 3 adet kızarmış ekmek dilimini yerleştirin, ekmeklerin üzerine 5-6 adet köfte koyun ve köfte tabağınızı közlenmiş ya da taze domates, biber, soğan ile süsleyerek konuklarınıza ikram edin.

Not: Et suyunuz yok ise sosu diğer malzemeler aynı kalmak şartı ile 1 adet et bulyon ile de hazırlayabilirsiniz.

Köftelerinizi yoğururken ve şekil verirken ellerinizi arada sırada sıvı yağ ile yağlarsanız köftenizi hem daha kolay yoğurursunuz hem de daha kolay şekil verirsiniz. Mümkünse bu köfteyi yaparken ekmekler, köfteler hepsi aynı anda hazırlanmalı, aynı anda sunum yapılmalı.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 29.02.2024