



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BATIRMALIK VE FIRINDA MANTI KÖFTE

Yarım kg mantı  
500 gr çift çekim dana döş kıyma  
3 orta boy soğan  
2 ekmeğin içi  
3 çorba kaşığı Refika'nın köfte baharatı  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Yarım bağ maydanoz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Labneli Batırmalık:  
1 paket 400 gr İçim Labne  
6 çorba kaşığı tahin  
1,5 limon suyu  
1 çorba kaşığı sumak  
1 silme çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı kavrulmuş susam  
Naneli Yeşil Yağ:  
Çeyrek bağ nane  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Refika'nın Köfte Baharatı (10 kg kıyma için):  
120 gr 4 çorba kaşığı kaya veya deniz tuzu  
120 gr 10 çorba kaşığı toz kimyon  
60 gr 3 çorba kaşığı tatlı toz biber  
60 gr 3 çorba kaşığı acı toz biber  
30 gr 3 çorba kaşığı karabiber  
30 gr 3 çorba kaşığı toz sarımsak  
20 gr 4 çorba kaşığı toz kişniş  
20 gr 2 adet muskat  
10 gr 2 çorba kaşığı kuru nane  
10 gr 2 çorba kaşığı kekik

Nane yağı için tencerede su kaynatın. Çeyrek bağ naneyi yıkayıp yapraklarını ayırın. Naneleri önce kaynar suya atıp 10 saniye kaynatın.

Ardından hızlıca kevgirle alıp buzlu suya çıkartın. Bu şekilde naneler yeşil rengini koruyabilecek.

Naneleri süzüp fazla sularını sıkın.

Blendıra naneleri ve 1 çay bardağı zeytinyağını koyup 2,5 dakika yüksek devirde çalıştırın.

Vaktiniz varsa naneleri yağda bekletin böylece aromaları daha çok geçecek. Ardından tülbentten süzüp biz kavanoza alın. Dibinde kalan sulu kısmı bekleyince ayırabilirsiniz.

Buzdolabında bir haftaya kadar saklayabilirsiniz.

Köfte için, genişçe bir kaseye, yarım kg çift çekim dana döş kıymayı, 2 orta boy soğanı ince ince, köftede çok görünmeyecek şekilde, doğrayıp koyun. Dilerseniz soğanı mutfak robotunda da çekebilirsiniz ancak çok fazla püre yapıp suyunu çıkarmayın.

2 ekmeğin içini suda ıslatıp fazla suyunu sıkın ve 3 çorba kaşığı köfte baharatı, 1 yumurta, köftayı yumuşatması için 1 çorba kaşığı yoğurt, tüm lezzetler birbirine daha rahat geçsin diye de 2 çorba kaşığı zeytinyağını ile birlikte ekleyip yoğurun. Ben kendi köfte baharatımın tarifini aşağıya yazdım ama sizin çok sevdiğiniz bir köfte tarifiniz varsa onu da yapabilirsiniz.

Son olarak yarım bağ maydanozu da incecik kıyıp köfteye ekleyin ve biraz daha yoğurun.

Harçtan fındıktan irice bezeler alıp, iki elinizin arasında yuvarlak köfteler hazırlayın

230 derece ızgara modunda çalışan fırında köfteleri ve 750 gr mantıyı 10-15 dakika iki tarafları da güzelce renk alana dek pişirin. Mantıları fırınlamadan önce 3-4 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayın.

Mantılar pişerken, 400 gr. ılık 1 paket labneyi, 1,5 limonun suyu ve 6 çorba kaşığı tahin ile karıştırın. Üzerine 1 çorba kaşığı sumak ve 1 silme çay kaşığı tuz ekleyip tekrar karıştırın.

2 çorba kaşığı susamı kavurup birazını üzerini süslemek için ayırın ve kalanını karışıma ekleyin.

Geniş bir tabağın ortasına batırmalığı etrafına da köfte ve mantıları koyun.

Yeşil yağı üzerinde gezdirip üzerlerine susam ve sumak serpince tadına doyamayacağınız köfte ve mantılarınız emrinize amade.



© lezzetler.com tarif no:180303 • adı:Batırmalık ve Fırında Mantı Köfte • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:30