



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAYAT EKMEKLİ İÇLİ KÖFTE MANTISI

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

1,5 bayat ekmek
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1/2er çay kaşığı kimyon, karabiber ve tuz
Köfte harcı için:
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber, tuz
Üzeri için:
2 diş sarımsak
1 kâse yoğurt
Domates sosu için:
2 adet domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Yarım su bardağı su

Rondodan geçirilmiş bayat ekmek, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, kıyılmış maydanoz, kimyon, karabiber, pul biber ve tuzu karıştırın. Azar azar su ekleyip yoğurun ve ele yapışmayacak bir hamur elde edin. İçinde kullanacağınız köfteleri hazırlayana kadar dinlendirin. Köfte için kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuzu yoğurun. Harçtan küçük toplar yapıp elinizde yuvarlayın. Köfteleri hazırladıktan sonra hamurdan bezeler koparıp elinizde yuvarlayın. Ortalarını başparmağınızla açarak hamurun kenarlarını inceltin. Açtığınız hamura köfteleri yerleştirip kapatın ve yuvarlayın. Kapatırken elinizi ıslatabilirsiniz. Derin bir tencerede su kaynatın ve hazırladığınız içli köfteleri suya atıp, suyun yüzeyine çıkana dek haşlayın. Bir süzgeç yardımı ile köfteleri alıp hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sos için tereyağında rendelenmiş domates, biber salçası, karabiber ve tuz ile bir iki dakika çevirin. Su ekleyerek pişirin. Fırında kızarttığınız içli köftelerin üzerine domates sos dökerek sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edin.



