



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KAŞARLI KÖFTE

500 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
0.5 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 miktar karabiber
1 miktar kimyon
1 miktar toz kırmızı biber
1 miktar kırmızı soğan
1 miktar konserve kırmızı biber

Kıymayı, rondodan geçirdiğimiz veya rendelediğimiz soğan ve sarımsakları, galeta ununu, yumurtayı, tuzu, kimyonu, kırmızı toz biberi ve karabiberi derince bir kaba alarak güzelce yoğuralım.

Tezgahımıza bir miktar streç film açalım, streç film sayesinde köftemizi rahatça şekillendirebiliriz.

Köfte harcından alarak elimizle yuvarlayalım ve streç filmin üzerine yerleştirelim.

Streç filmi katlayarak köfte harcının üzerini kapatalım.

Merdane yardımı ile köftemizi ince bir şekilde açalım.

Açtığımız köftenin kenarlarını keserek düzeltelim. Kare haline getirelim.

Üzerine iç malzememiz olan közlenmiş kırmızı biber ve kaşar peyniri yerleştirelim.

Streç filmin uçlarını birleştirerek Köftemize rulo şekil verelim.

Bu malzemeler ile 12 adet köfte elde edebilirsiniz.

Yemeğimizin sosu için uygun bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağı alalım.

4-5 adet rendelenmiş domates, tuz, kırmızı toz biber ve karabiber ekleyerek domatesler pişene kadar pişirelim.

Gerekirse biraz su ekleyerek kıvamını ayarlayalım.

Fırın kabımızın tabanına domates sosunun yarısını dökerek yayalım.

Üzerine hazırladığımız köfteleri sıralayalım ve kalan domates sosunu köftelerin üzerine gezdirelim.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirelim.

