



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLTEN KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo karışık kıyma (sığır, koyun, dana),

30 gram margarin yağı,

1 yumurta,

1/4 litre süt,

2 bayat ekmek dilimi,

1 baş soğan,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,

yeteri kadar un,

zeytinyağı,

tuz ve karabiber

Yapımı:

Ekmek dilimlerini ılık sütte iyice yumuşatmalı. Porselen bir kâseye kıymayı koymalı. Bunun üstüne rendelenmiş küçük bir baş soğanı, kıyılmış maydanozu, tuzla karabiberi serpiştirmeli. Sütte yumuşatılmış ekmek dilimlerini sıkıp suyunu giderdikten sonra ufalayarak porselen kâseye boşaltmalı. Yumurtayı da kattıktan sonra karışımı iyice yoğurarak hepsini birbirine iyice yedirmeli. Bu karışımdan ceviz iriliğinde parçalar almalı ve ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlayıp hafifçe yassılaştırdıktan sonra bir kenara koymalı. Derince bir tavaya margarin yağıyla bol zeytinyağını koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca ateşin kuvvetini orta dereceye indirmeli ve köfteleri una bulayıp bu yağda kızartmalı. Kızaran ve pişen köfteleri sıcak yerde tutulan servis tabağına almalı. Tavada kalan yağlı salçaya 1 kaşık suda eritilmiş domates salçasını dökmeli. Karıştırarak bir taşım kaynatmalı. Karıştırmaya ara vermeden toz halindeki hardalı dökmeli. Bir taşım daha kaynatınca salça hazırdır. Tabağın çevresini de bol patates püresiyle süsledikten sonra salçayı gezdirerek dökmeli ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.