



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU KÖFTESİ (BOLU)

Cemal TÜRKAN

500 gr. kıyma (%10 yağlı)
1 kase çekilmiş bayat ekmek içi
1 adet yumurta
0,5 bağ maydanoz
1 adet soğan (suyu için)
Tuz, biber, baharat...
Garnitür:
5-8 adet patates (Bolu patatesi)
5-8 adet soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tamamlama:
1 adet domates
6 adet sivri biber
6 tutam maydanoz (üzerine serpmek için)
Sıvı yağ (köfte pişirme)

Ön Hazırlık: Ekmek içi, bir mikser yardımıyla, incecik çekilir. Maydanoz temizlenip ince kıyılır. Soğan rendelenip, avuç içiyle, suyu sıkılır.

Köfteyi hazırlama: Bir kap içinde, iki defa çekilmiş kıymaya çekilmiş ekmek içi, yumurta, kıyılmış maydanoz, bir soğanın suyu, tuz, biber ve isteğe bağlı aromatik malzemeler eklenip yoğrulur. Köftenin yumuşak olması için kıymaya 100 gr. (1 çay bardağı) civarı soğuk su karıştırılır. (Köftenin ağırlığı 850 gr. gelmelidir). 24 adet, büyük ceviz büyüklüğünde, eşit parçaya bölerek kişi başına 4 köfte düşecek şekilde yuvarlak (5-6 cm çapında) yassı köfteler hazırlanır.

Patates hazırlama: Patatesler soyulduktan sonra yarım santim kalınlığında dilimlere doğranır (küçük patatesler yuvarlak, irileri ise yarım daire şeklinde). Bol suda yıkanıp iyice süzülür. Kızgın tavaya 15 gr. (2 çorba kaşığı) ay çiçek yağı dökülüp patatesler ilave edilir. 15-20 dk. sote yaparak yeterli derecede (pembe şekilde) kızartılır. Patatesler tam pişmeyebilirler, pişmesi tamamlanmak için 200 derece kızgın bir fırına 10-15 civarı verilerek patateslerin pişmesi tamamlanır. Patatesler pişse dursun.

Soğan hazırlama: Soğanlar soyulup piyaz şekli doğranır. Kızgın tavada 15 gr. (2 çorba kaşığı) ay çiçek yağıyla kavrulup iyice pişirilir.

Garnitürü hazırlama:

Sote edilerek pişirilmiş patateslere kavrulmuş soğan eklenip karıştırılır. Garnitürün ağırlığı (patates + soğan) 750 gr. gelmelidir.

Köfte pişirme: Köfteler ızgarada veya tavada, çok az sıvı yağla, iki tarafı da kızartılarak pişirilir. 2-6 parça domates ve 6 adet sivri biber de aynı anda pişirilerek hazır edilir.

Servise hazırlama: Garnitürün yarısı tabağın ortasına konur ve üzerine 4 adet köfte yerleştirilir. Köftelerin üzerine garnitürün diğer yarısı konur. Etrafına bir parça domates ve biber yerleştirilip üzerine bir tutam kıyılmış maydanoz serpilip sıcak olarak servis edilir.

Gerekli açıklamalar: Kıyma dana veya kuzu olabilir, ancak fazla yağ içermemelidir. Çekilmiş ekmek içi köfteyi yumuşak tutar. Bu yemeğin en önemli noktası, sote edilerek pişirilmiş bol soğanlı patatestir. Yani yarı köfte ve yarı soğanlı patates olarak hazırlanmalıdır. 1 kg. patatese 0,5 kg. soğan hesap edilmelidir.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020