



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BREZİLYA KÖFTESİ (BOULINHOS DE CARNE A BRASILEIRA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

150 gram, fûme edilmiş dana dili,
250 gram sosis,
100 gram karışık salam,
150 gram yağsız dana eti,
75 gram kaşar peyniri,
1 demet maydanoz,
1 baş soğan,
4 yumurta,
bayat 1 dilim ekmek içi,
çok az süt,
yeteri kadar un,
zeytinyağı ve tuz.

Yapımı:

Maydanozun sadece yapraklarını alıp iyice yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Soğanı rendelemeli. Dana dilini, sosisi, salamı ve dana etini makineden geçirerek kıymalı. Yumurtalardan ikisini porselen bir kâseye koyup bir çatalla hafifçe çırpmalı. Karışık kıymayı yayvan bir kaba koymalı. Buna rendelenmiş kaşar peynirini, soğanı, kıyılmış maydanozu ve iki yumurtayı katmalı. Çok az sütte nemlendirilmiş bayat ekmek içini de ufalayarak koyduktan sonra karışımı yoğurarak birbirine iyice yedirmeli. Karışım birbirine iyice yedirilince ceviz iriliğinde parçalar alıp nemli iki avuç arasında yuvarlayarak küçük birer top hâline getirmeli. Bu iş bitince yuvarlak köfteleri önce una, sonra porselen kâsedeki yumurtalara bulamalı ve yanacak kadar kızgın bir durumda bulunan zeytinyağına atıp nar gibi oluncaya kadar pişirmeli. Köfteler nar gibi kızarınca bunları iyice süzerek tavadan çıkarmalı ve servis tabağına koyarak sıcak sıcak servis yapmalı.