ÇANAK KÖFTE

MALZEMELER;
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
500 gram köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek
4 çorba kaşığı galeta unu
1 adet soğan
1 diş ezilmiş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
1 adet yumurta
İçine: 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
8-10 adet mantar
1 adet kabak
1 adet kırmızı biber
3 dal taze soğan
Yeteri kadar tuz, fesleğen
Üzerine: Rendelenmiş kaşar peyniri
alüminyum folyo

HAZIRLANIŞI:
Kaseye kıyma, ufalanmış ekmek içi ve galeta ununu alın. Rendelenmiş soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin. Yumurta ve sıvıyağ ilave edin. Bütün malzemeleri iyice özleşene dek yoğurun. 1 saat buzdolabında dinlendirin. Bu arada bir tavaya sıvıyağ alın. İçine küçük küp doğranmış mantar, kırmızı biber ve kabak koyun. Sebzeler suyunu çekene kadar soteleyin. Ardından ince kıyılmış taze soğan, tuz, fesleğen ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Küçük fırın kaplarının içini, folyo kağıdı ile kaplayıp, yağlayın. Hazırladığınız köfte harcından, kapların ebatları kadar açın ve içine yerleştirin. Sebzeli harcı içine doldurun. Üzerine kaşar peyniri serpip, fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7877 • adı:ÇANAK KÖFTE • gönderen:YandımYandım • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:17