



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

250 gram kuzu kıyması,
250 gram tamamiyle yağsız dana kıyması,
1+1/2 dilim bayat ekmek içi,
1 tatlı kaşığı süt,
1 baş soğan,
150 gram havuç,
250 gram patates,
200 gram iç bezelye,
1 demet maydanoz,
1/2 demet dereotu,
1+1/2 bardak kadar et suyu,
çok iri 1 domates,
1 çorba kaşığı domates salçası,
125 gram margarin yağı,
150 gram körpelerinden sivri biber,
150 gram kabak,
yeteri kadar kekik, tuz, karabiber,
1 diş sarımsak.

Yapımı: Bayat ekmek içlerini sütte nemlendirdikten sonra ufalamalı. Buna havanda dövülmüş bir diş sarımsağı karıştırmalı. Rendeledikten sonra soğanı sıkıp suyunu çıkarmalı ve bu suyu sarımsaklı ekmek içine ilâve etmeli. Yassı ve büyük bir porselen kaba kuzu ve dana kıymalarını koymalı. Bunlara ekmek içli karışımı katmalı. Yıkandıktan sonra kıyılmış olan maydanozun yarısıyla kekiği, karabiberi ve tuzu bunların üzerine serpiştirmen ve karışımı yoğurarak birbirine iyice yedirmeli. Sonra sık sık ıslatılacak iki elin avucu arasına alınacak küçük parçalardan fındık iriliğinde köfteler yapmalı. Margarin yağının yarısını bir tavaya koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca köfteleri içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları kızartmalı. Köfteler kızarıncaya buna az et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Bir-iki defa daha karıştırdıktan sonra tavadakileri bir güvece boşaltmak Havucun üstünü kazıyıp yıkamalı. Sonra bunu köftelerin iriliğinde küçük parçalara doğramalı. Patatesin kabuklarını soymalı ve bunları da aynı irilikte ufak parçalar hâlinde kesmeli. Kabağın üstünü kazıdıktan sonra bunu da küçük parçalara doğramalı. Körpe ve küçük olan sivri biberleri iyice yıkamalı. Domatesi, kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalara doğramalı. Kalan margarin yağını tavaya koyup kızdırmalı. Yağ kızınca doğranmış olan sebzelerle doğranmamış biberleri ve iç bezelyeyi içine atmalı tahta kaşıkla karıştırarak bunları kızartmalı. Sebzeler kızarıncaya domates parçalarını katmalı ve beş dakika daha karıştırarak pişirmeli. Bu süre sonunda bunları da güvece boşaltmalı ve köftelerle karıştırmalı. Kalan sıcak et suyunu dökmeli ve güvecin kapağını örtüp içindekileri hafif bir ateşte pişirmeli. Yemek pişince güveci ateşten indirip ağzını açmalı kıyılmış dereotuyla maydanozu çiftlik köftesinin üzerine serpmeli ve kabı olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.