



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KÖFTESİ

600 gram kıyma
120 gram iç ekmek (3 dilim)
120 gram soğan (2 büyükçe)
12 diş dövülmüş sarımsak
yarım demet kıyılmış maydanoz
50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)
400 gram domates (3 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 yumurta
Tuz
Karabiber

İki kez et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya; 12 diş dövülmüş sarımsak, rendelenmiş 2 küçükçe soğan, ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, yarım demet kıyılmış maydanoz, 1 adet yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek bunları 10 dakika kadar yoğurmalıdır. Yoğurulma sona erince, bundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve bastırarak suretiyle kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli, sonra da her şekillendirilmiş köfteyi, içinde eritilmiş iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin olan tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün köfteleri böylece şekillendirmeli ve tepsiye yerleştirmelidir. Tepsie yerleştirme sona erince; bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates ya da bir bardak su içinde eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

