



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİPLOMAT KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 1/2 kg yağsız dana kıyması, 50 gr jambon, 100 gr salam, 50 gr dil peyniri, 1 çorba kaşığı margarin, 2 yumurta, 1-2 çorba kaşığı süt, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Jambon, dil peyniri ve salam makineden geçirilip kıyma haline getirilir, dana kıymasıyla karıştırılıp tekrar makineden geçirilir. Kıyma, porselen veya cam kaptan yumurta, tuz, karabiber, 1-2 çorba kaşığı süt katılarak iyice yoğurulur. Bir kalıp iyice yağlanır, karışım kalıba boşaltılır ve spatulayla iyice sıkıştırarak boşluklar doldurulur. Alüminyum folyoyla kapatılıp orta ısıda fırında 2 saat kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda alüminyum folyo kaldırılır, kıymanın üstünde biriken yağ süzülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca kalıp baş aşağı edilerek tabağa aktarılır, dilimlenir ve soğuk olarak servis yapılır. İsteğe göre köfteyi kalıba yerleştirirken karışımın ortasına, kayısı kıvamında pişirilmiş 2 yumurta konabilir. Bu, köfteye farklı bir görüntü ve tat verir. Ancak, gerçek diplomat köftesinden yumurta olmaz. Gene de, bu malzemenin içine rendelenmiş peynir ve başka cins baharat da koyarak farklı lezzette köfte de yapılabilir.