



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLGULU KÖFTE

500 gram köftelik kıyma
1 adet soğan
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Kimyon
İçi için:
1 adet patates
1 adet havuç
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Sunum için:
Haşlanmış sebze

Köfte için kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkıldıktan sonra ufalanmış ekmek içi, karbonat, tuz ve baharatları ekleyip yoğurun. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin. İç malzeme için patates ve havucu yıkayıp ikiye bölün ve ayrı tencerelere alıp tuzlu suda haşlayın. Haşlanan patatesin kabuklarını soyun. Havucun da dış kısmındaki kabuğu alın. Daha sonra patates ve havucu rendenin kalın tarafı ile rendeleyin ve geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyip karıştırın. Kıymayı 8 eşit parçaya ayırıp yuvarlayın. Bir parçasını buzdolabı poşetinin arasına koyun ve üzerine et dövceği veya elinizle bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. 1 yemek kaşığı patatesli malzemeden alıp yarısını kaplayacak şekilde üzerine koyun. Diğer yarısını üzerine kapatıp elinizle bastırarak poğaça yapar gibi hazırlayın. Kalan parçaları da aynı şekilde hazırlayın. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirip servis tabağına alın. Üzeri için tereyağını eritip salçayı kavurun. Üzerine su, tuz ve karabiber ekleyip kaynatın. Sosu köftelerin üzerine dökün. İsteddiğiniz haşlanmış sebze çeşitleri ile birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157508 • adı:Dolgulu Köfte • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:15.03.2025 - 12:31