ERİŞTELİ ÇANAK KÖFTE

Çanak köfteler için:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta sarısı
10-12 dal kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı silme kişniş
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Çanakların içine:
1 çay bardağı erişte
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş
Kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Öncelikle köfte için tereyağı hariç tüm malzemeyi yoğurma kabına alın ve yoğurun. Mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve çanak şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve içlerine fındık büyüklüğünde tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. İçleri için erişteyi haşlayın ve süzün. Dolmalık fıstığı tereyağında rengi pembeleşene kadar kavurun. Kuşüzümü ile haşlanmış erişteyi katın ve 1-2 dakika daha çevirin. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, tuz karabiberi ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı köfte çanaklarının içine pay edin ve sıcak fırında 2-3 dakika daha tutup çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.