



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BARBEKÜ SOSLU KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

400 g yağlı dana kıyma
1 soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 g toz kimyon
2 g toz yenibahar
5~6 dal maydanoz (ince doğranmış)
50 g galeta unu
2 domates (rendelenmiş)
70 g BBQ sos
100 ml su
50 g kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Bir kapta kıyma, soğan, sarımsak, toz kimyon, toz yenibahar, maydanoz, galeta unu, bir yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın ve güzelce yoğurun. Elinizle şekil vererek köfteleri hazırlayın ve pişirme yapacağınız kaba dizin. Dizdikten sonra ayrı bir kâse de BBQ sos, su, rendelenmiş domates ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırın. Hazırladığınız sosu köftelerin üzerine gezdirin. Ardından 180 derecelik fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Köftelerin pişmesine yakın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri koyup eritin. Köfteler servise hazır. Geriye, yanına ince kıydığınız taze soğanları koyarak köfteleri arkadaşlarınıza servis etmek ve hep birlikte bu eşsiz lezzeti afiyetle tatmak kalıyor.

