



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ ÇANAK KÖFTE

500 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
3 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızı biber
Dolgu için
2 patates
1 havuç
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
4-5 dal dereotu
Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Köftesi için, kıymayı derin bir karıştırma kabına alın. Soğan ve sarımsağı rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Ekmek içi, yumurta, tuz ve baharatları ilave edip iyice özdeşleşene kadar yoğurun. Kabin üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında yarım saat kadar dinlendirin. Havuç ve patatesleri zar formunda doğrayıp bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzüp bir kaba alın ve haşlanmış bezelyeleri ilave edip karıştırın. Garnitüre Tuzunu ve ince kıydığınız dereotunu ekleyin. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alıp elinizle küçük kase şekli vererek fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Kızaran köfteleri fırından alıp içlerini hazırladığınız garnitür ile doldurun. Salçayı sıcak su ile açıp zeytinyağını ilave edin ve fırın kabınının tabanına dökün. Son olarak rendelenmiş kaşar peynirini köfte çanaklarının üzerine paylaşın ve kaşar peynirleri eriyene kadar fırında pişirin.



