GARNİTÜRLÜ İRİ KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

500 gr. dana kıyma
1 adet soğan
Yarım adet baya
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Çeyrek demet maydanoz
4 çorba kaşığı garnitür
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karbonat

Soğanları ve ekmek içini ayrı ayrı rondodan geçiriyoruz.
Genişçe bir kaseye kıyma, ekmek içi, soğan, yumurta, baharatlar, sıvıyağ ve yumurtayı ekleyip güzelce yoğuruyoruz.
Ayrı bir kasede karbonat ve limon suyunu karıştırıp kıymamıza ekliyoruz ve karıştırıyoruz.
En son garnitür ve ince ince kıydığımız maydanozları ekliyoruz ve köfte harcımızı 2 saat kadar dolapta bekletiyoruz.
Kıymamızdan avuç içi kadar parçalar alıp yuvarlıyoruz, biraz büyük köfteler yapacağız.
Yağladığımız uygun büyüklükte borcama köftelerimizi diziyoruz. Bor camımızın üzerini alüminyum folyo ile kaplıyoruz.
Önceden 200 derece ısıttığımız fırında ilk 20 dakika fırınımızın alt üst fan ayarında pişiriyoruz, ardından alüminyum folyoyu çıkartıp fırınımızın fan ayarını kapatıyoruz.
Normal alt üst ayarında köftelerimizin üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.