KAYSERİ KÖFTESİ

Ümit Usta

750 gram köftelik kıyma
1/2 bayat ekmeğin içi
1 adet kuru soğan
4 adet büyük boy patates
4 adet büyük boy domates
2 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
6 sap maydanoz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterince tuz.
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patatesler, maydanozlar ve domatesler hariç, bütün malzemelerden güzelce bir köfte yoğuralım ve yuvarlak yassı köfteler hazırlayalım.
Patatesleri soyup yıkadıktan sonra, parmak kalınlığında yuvarlak keselim. Sıvıyağda her iki tarafını kızartıp kenarlı bir tepsiye dizelim.
Her patatesin üstüne, hazırladığımız köftelerden birer tane yerleştirelim.
Kabuklarını soyup yuvarlak kestiğimiz domateslerden de her köftenin üzerine birer tane koyalım. Kalan domatesleri ve patatesleri de tepsiye serpiştirelim.
Tepsinin dibine 1,5-2 su bardağı kadar su koyup, kızgın fırında pişirelim.
Domatesler kızarıp da köfteler pişince, ince kıydığımız maydanozları serpip tepsiyi 5 dakika daha fırınlayalım.

Not: İsteyenler, üçe böldüğü sivribiberleri de köftelerin arasına serpiştirebilir.

© lezzetler.com tarif no:57375 • adı:KAYSERİ KÖFTESİ • gönderen:hanımefendi • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:03