SOSYETE KÖFTESİ

Ayşe Tüter

600 gr. kıyma
3 domates
2 dilim ekmek 2 patlıcan 2 biber
4 dal taze soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1/2 soğan rendesi
1 su bardağı krema kaşar peyniri
1 kase mantar
2 diş sarımsak

Kıyma, soğan rendesi, doğranmış maydanoz, ıslatılmış ekmek dilimler, tuz ve baharatlar yoğurun. Hamburger köftesi büyüklüğünde köfteler yapın, tavada yağsız kızartın. Patlıcanlar küp küp doğrayın ve kızartın. Bir tavaya biraz sıvı yağ koyun ve içine doğranmış taze soğanlar ve sivri biberler atılıp karıştırın. Sonra içine mantarlar doğrayın. Domates ve sarımsakları da içine ilave edin. Bir tutam maydanoz koyup tuz ve karabiber atın. Bu karışıma krema ilave edin ve ardından kızartılan patlıcanları koyun. Hazırlanan bu harçtan ısıya dayanıklı bir fırın kabının altına biraz dökün, üzerine köfteler yerleştirin ve üstüne de kalan harç dökülüp kaşar dilimleri koyun. Kaşar peyniri eriyene kadar fırına verip sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72785 • adı:Sosyete Köftesi • gönderen:mahinur • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:18