



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GÜVEÇTE KÖFTE

200 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 tutam maydanoz  
Galeta unu (ekmek içini kurutup kullanıyorum)  
Tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
Kimyon  
Karabiber  
Salça  
Sosu için:  
200 gram mantar  
3 adet domates  
1 adet kırmızı biber  
1 adet yeşil biber  
Tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
Kimyon  
Karabiber  
Sıvı yağ  
Üzeri için:  
100 gram kaşar peyniri

Büyük bir kaseye kıymayı alıyoruz.

Üzerine soğanı rendeliyoruz, maydanozu ince ince kıyıp ekliyoruz.

Galeta un, salça ve baharatları da ekleyip yoğuruyoruz.

Köfte harcından, misket köfteler yapıyoruz.

Yapmış olduğumuz köfteleri, porsiyonluk güveçlere paylaşıyoruz.

Sosunu hazırlamak için mantarları doğruyoruz.

Biberleri ince ince kıyıyoruz.

Domatesleri de küp küp doğruyoruz.

Geniş bir el tavaya sıvı yağ ilave ediyoruz.

Ardından mantarları ekleyip soteliyoruz.

Üzerine biberleri de ekleyip kavuruyoruz.

Kavrulduktan sonra üzerine domatesleri de ekliyoruz.

Tuz ve baharatlarını ekleyip, pişmeye bırakıyoruz.

Pişen mantarlı sosu, porsiyonluk güveçlere, köftelerin üzerine paylaşıyoruz. Önceden ısıtılmış, 200 derecelik fırında pişiriyoruz.

Pişen güveçlerimizin üzerine kaşar peynirini rendeliyoruz.

Kaşar peynirler eriyene kadar, fırında pişiriyoruz.

Not: Güveçte yapacağımız için kıymanın bol yağlı olması gerekir. Kıyma yağlı olduğu için harcını yaparken ekme miktarını biraz arttırabilirsiniz. Köfteleriniz biraz hacimli görünsün istiyorsanız biraz karbonat ekleyebilirsiniz. Güveç kaplarının tabanını yağlamayın. Köfteleriniz pişmek üzereyken fırının kapağını açıp, yemeğin üzerine kaşar peyniri rendesi ekleyin.



---

© lezzetler.com tarif no:156725 • adı:Güveçte Köfte • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.04.2025 - 11:47