



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTE (KAYSERİ)

3 yemek kaşığı margarin
500 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
250 gr taze mantar
2 adet orta boy patates
2 adet domates
1 adet orta boy soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet havuç
1 demet maydanoz
2-3 adet yeşil biber
Tuz

Rendelenmiş soğan ıslatılıp ufalanmış ekmek, tuz, kıyma, biber, kekik ince kıyılmış maydanoz bir kaba konarak köfte hamuru haline gelene kadar yoğrulur.

Diğer taraftan ince doğranmış patates, ince doğranmış havuç, ortadan ikiye bölünmüş mantarlar, kabukları soyulup doğranmış domates, kekik hepsi birlikte karıştırılarak çok az miktarda tuz ilave edilir. Güveç kabı margarinle dibi yağlanıp, hazırlanmış olan köfte hamuru yuvarlak köfteler yapıp içine yerleştirilir. Diğer tarafta hazırlanmış olan sebzelerde güveç kabına konulur. En üstüne biber ve dilim halinde domatesler bırakılır. Kalan margarinde üstüne koyup orta hararetili fırında 30-40 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 14.02.2016