HALİL İBRAHİM SOFRASI KEBABI (DENİZLİ)

4-5 mantar
1 havuç
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr kıyma
1 dilim ekmek içi
1 soğan
6 milföy hamuru
2 soyulmuş sosis
1 yumurta sarısı
Tuz, karabiber, kimyon

Püre için:

3 patates
1 çorba kaşığı margarin
1.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

1. Mantar ve havuçları haşlayıp incecik kıyın. Kaşar peynirini ekleyip karıştırın.
2. Soğanı kıyın. Kıyma, ekmek içi, soğan, tuz, karabiber ve kimyonu bir kaba alıp yoğurun. Köfte harcından küçük parçalar koparın. Ortalarına mantarlı karışımdan ekleyip yuvarlayın.
3. Patatesleri haşlayıp süzün. Kabuklarını soyup çatalla ezerek püre haline getirin. Margarin, süt ve tuz ilave edip 5 dakika pişirin.
4. Milföy hamurunun üzerine hazırladığınız köfteleri çapraz şekilde dizin. Ortasına patates püresi ekleyin. Sosisleri 2 şer santim uzunluğunda dilimleyip hamurun köşelerine birer tane yerleştirin. 4 milföy hamurunu da bu şekilde hazırlayın.
5. Kalan 2 milföy hamurundan yarım santim kalınlığında şeritler kesin. Şeritleri milföylerin üzerine kafes şeklinde dizin ve yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9107 • adı:Halil İbrahim Sofrası Kebabı (Denizli) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:13.05.2024 - 02:09