HELLİM PEYNİRLİ FIRINLANMIŞ KÖFTE TOPLARI

100 g Hellim Peyniri (Rendelenmiş)
Baget Ekmeği (Mısır Unlu)
Karabiber
Tuz
Yarım su bardağı Süt
4 dilim Bayat Ekmek
500 g Dana Kıyma
1 adet Soğan
1 diş Sarımsak
Soslar:
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı Üzüm Sirkesi
1-2 tutam Pul Biber
5-6 adet Taze Kişniş Yaprağı Ya Da Maydanoz Yaprağı
1 adet Kırmızı Soğan
3 adet Domates

Soğanın kabuklarını soyup küp küp doğrayın.Sarımsağın kabuklarını soyup incecik doğrayın. Tavayı ocağa koyup içine zeytinyağı ve tuz ekleyip ısıtın. Soğan ve sarımsakları ısınan tavaya koyup soğanlar saydamlaşıp yumuşayana kadar pişirin.
Bayat ekmek dilimlerini mutfak robotuna koyup çekerek kırıntı haline getirin ve bir kasenin içine aktarın. Üzerlerine sütü döküp yumuşamasını sağlayın. Kaşık yardımıyla bir kez karıştırın.
Köfte harcını karıştırmak için kıymayı derince bir karıştırma kabının içine koyun, üzerine yumuşamış ekmek kırıntılarını koyun ve soğan-sarımsağı ilave edin. Sızma zeytinyağı da ekleyin. Bütün harcı bir kaşık yardımıyla karıştırın.
Dilerseniz yoğura da bilirsiniz.Harçtan elinizle parçalar alıp köfte şekli verin ve bu köfteleri bir tabağa dizin. Buzdolabına koyup köfteleri pişirene dek dinlenmeye bırakın.Salsa sosu hazırlamak için domatesleri dörde bölün ve iç çekirdekli kısımlarını çıkartın.
Kalan kısmını önce ince şeritlere sonra da küçük küplere kesin. Kırmızı soğanın kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Doğranmış domates ve soğanları bir kasenin içerisine koyun.Kişniş yapraklarını incecik kıyın ve kasenin içine ekleyin.
Kişniş tadından hoşlanmıyorsanız yerine maydanoz da kullanabilirsiniz.Üzerlerine pul biber, üzüm sirkesi, sızma zeytinyağı koyup kaşık yardımıyla salsayı karıştırın. Soğanları pişirdiğiniz tavanın içine tekrar zeytinyağı döküp ısıtın ve ısınmış tavada köfteleri çevirerek pişirin.
Pişen köfteleri fazla yağlarını süzmeleri için havlu peçetenin üzerine çıkartın.Baget ekmeğinin yarısının uç sivri kısmını kesin ve ekmeği uzunlamasına ortadan ikiye bölün. İçlerini hafif boşaltın.Salsayı ekmeğin boşalttığınız kısmına yerleştirin.
Üzerlerine köfteleri dizin. Köftelerin üzerine rendelenmiş hellim peyniri gezdirin. Ekmekleri fırın tepsisine aktarıp 200 C lik fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Köfteli ekmekleri servis tabağına aktarın, üzerine birazcık sızma zeytinyağı gezdirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122915 • adı:Hellim Peynirli Fırınlanmış Köfte Topları • gönderen:Haşim Baba • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:54