HELLİM PEYNİRLİ TEPSİ KÖFTE

1 paket Sütaş Hellim Peyniri
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 dilim ekmek
1 çay bardağı zeytinyağı
4 adet yeşil biber
1 adet kırmızı kapya biber
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber

Maydanozları, soğanı ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını rondoda çekin. Kıymayı çukur bir kaba alıp üzerine çektiğiniz maydanoz ve soğanı, yumurtayı, karabiber ve tuzunu ilave edin. Ekmekleri suya batırıp yumuşatın ve sularını süzün. Elinizle ufalayarak kıymaya ilave edin, bütün malzemeler harmanlanana kadar yoğurun. Hazırladığınız harcı elinizle bastırarak yuvarlak fırın kabına yayın. 200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Yeşil biberlerin ve kırmızı kapya biberin çekirdekli kısımlarını ayıklayıp küçük doğrayın. Sütaş Hellim Peyniri?ni dilimleyin. Tavayı ocağa alıp ısıtın, ısınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı, doğradığınız biberler ve nar ekşisi ilave edip 3-4 dakika soteleyin. Yapışmaz tavayı ocağa alıp iyice ısıtın. Isınınca dilimlediğiniz Sütaş Hellim Peynir?ini ilave edip maşa yardımıyla çevirerek peynirler altın rengi olana kadar kızartın. Pişen köftenizin üzerine sotelediğiniz biberleri ve kızarttığınız Sütaş Hellim Peyniri?ni yerleştirin. 200 dereceye ısıtılmış fırında sadece üst ızgarada 5 dakika pişirin. Hellim Peynirli Tepsi Köfteniz servise hazırdır.

Not: Hellim Peynirli Tepsi Köftenizi dilerseniz yanında Sütaş Cacık ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:90792 • adı:Hellim Peynirli Tepsi Köfte • gönderen:Saadet • indirme tarihi:16.05.2024 - 06:46