



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASAP KÖFTE

250 gr. kuzu kıyma
1 kg dana döş kıyma
1 demet maydanoz
2 adet soğan
4 çorba kaşığı galeta unu
Tuz, karabiber
2 çay kaşığı kimyon
1 adet yumurta

Kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, galeta ununu, tuzu, yumurtayı ve baharatını ekleyin. İyice yoğurun. Köfte harcından cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp elinle şekillendirin. Izgarada pişirin. İstedığınız garnitürle birlikte servis yapın. Kıymalı karışımı ocaktan alın, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Karışımı, her patlicanın ortasındaki boşluğa paylaşın. İsteğe göre üzerlerine dilimlenmiş domates ile sivribiber yerleştirin. Sosu için 2 bardak sıcak suda salçayı çirpin ve bu sosu tepsinin kenarından dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "mayda" tarafından gönderildi. 23.11.2020