



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ KIZILCIK SOSLU FIRINDA TOP KÖFTE

Sos için

1/2 bardak (125 ml) kızılık suyu

1/2 bardak (125 ml) kızılık, taze veya dondurulmuş

3 çorba kaşığı (45 ml) akçaağaç şurubu

Tuz

Karabiber

Az bir kıyılmış frenk soğanı

Köfte için:

450 gr. dana kıyma

1 adet yumurta, çirpılmış

1 dilim ekmek, ufalanmış

Küp kesilmiş kaşar peyniri

2 tatlı kaşığı (10 ml) taze biberiye, doğranmış

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Küçük bir tavada, akçaağaç şurubu ile birlikte kızılık suyu ve meyvelerini 8-10 dakika pişirin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin. Püre haline gelince oda sıcaklığında bekletin. Bu arada bir kaptaki kıymayı, yumurta, ekmek kırıntıları ve biberiyeyi ekleyip tuz ve karabiber ile yoğurun. Yağlı kağıt serili tepsiye dondurma kaşığı ile top şeklinde köfteleri koyun. Elinizi ılık su ile ıslatın ve top köftelerin üstüne minik parça kaşar koyup bastırıp top gibi yuvarlayın. Fırında üst rafta 8-10 dakika pişirin. Kızılık meyveli sosu blendırdan geçirip frenk soğanı kıyılmış ekleyip sos servis kabına dökün. Kızılık sosu ile kaşarlı top köftelerinizi sıcak servis yapın.

