



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KÖFTE

Köftesi için;
500 gram kıyma
1 orta boy kuru soğan
2-3 diş sarımsak
Galeta unu
Kuru nane
Pul biber
Karabiber
Tuz
Sosu için;
2 domates
1 yemek kaşığı salça
2-3 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
1 su bardağı su
Üzeri için;
Rendelenmiş kaşar peyniri

Kıyma bir yoğurma kabına alınır, üzerine rendelenmiş soğan ve sarımsak, galeta unu, nane, pul biber, tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur.

Köfte harcından limon kadar köfteler alınıp yuvarlanır. Isıya dayanıklı fırın kaplarına dizilir.

Sosu için bir tavada sıvı yağ kızdırılır, doğrulanmış sarımsaklar eklenerek bir süre kavrulur.

Üzerine rendelenmiş domates, salça, tuz, karabiber ve 1 su bardağı su konur, karıştırarak çok az kaynatılır.

Hazırlanan sos kiremitteki köftelerin üzerine dökülür.

Kiremitler 200 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, kaşarlar eriyinceye kadar çok az daha fırında tutulur ve kiremiti ile beraber servis yapılır.

Not: İstenirse köfteler fırına verilmeden önce kızartılabilir. Bu durumda fırında pişme süresi biraz daha kısadır.



