



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUŞ YUVASI KÖFTE

Malzemeler

400 gr. kıyma (yağsız)
1 orta boy soğan
1 yumurta sarısı
4-5 dilim bayat ekmek içi
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köfte baharatı
1 çay kaşığı tuz
sebzeli harç için:
1 orta boy soğan
4-5 sivribiber
2 orta boy domates
2 çorba kaşığı sıvı yağ
75 gr. kaşar rendesi

Kıymayı bir kaba alalım, içine ufalanmış ekmek içini, yumurta sarısını, tuzu ve baharatları ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak yumurta iriliğinde parçalar koparalım. Elimizle yuvarlak şekil verip iç kısmını oyarak köftelerin kâse şekli almasını sağlayalım (Köftelerin taban kısmını ve yan kenarlarını mümkün olduğunca incelterek oyun.) Köfteleri hafifçe yağlanmış fırın kabına dizerek 200 °C ısıtılmış fırında hafifçe kızarana dek pişirelim. Bu arada tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeşelene dek kavuralım. Küçük doğranmış sivribiberleri ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, tuzu ve karabiberi ekleyerek 2-3 dk. daha kavuralım. Köfteleri fırından alıp sebzeli harcı köftelerin boşluklarına dolduralım. Üzerlerine kaşar rendesi serpelim Salçayı 1-1,5 su bardağı sıcak su ile inceltip fırın kabına kenarından boşaltalım, köfteleri 200 °C'de ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek ikinci kez pişirerek fırından alalım, sosu ile birlikte ve patates püresi ile servis yapalım.