



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİTİT KÖFTE

<https://www.selet.com.tr/>

### Malzemeler

600 g Selet dana - kuzu karışımı kıyma  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı galeta unu  
2 adet Selet yumurta  
Bir tutam ince kıyılmış maydanoz  
1 diş sarımsak  
1 su bardağı fincanı ayçiçeği yağı  
1 çay bardağı un  
200 g kaşar peyniri rendelenmiş  
5 adet sivri biber  
Kimyon  
Karabiber  
Kekik  
Tuz

### Hazırlanışı

Derince bir kaba Selet kıyma, tuz, çınar karabiber, kekik, galeta unu, 2 adet Selet yumurta, ince doğranmış 1 diş sarımsak ve rendelenip suyu sıkılmış kuru soğanın suyu eklenerek yoğrulur. Köfte hamuru elde edilir. Hazırlanan bu köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak elde top şekli verilir. Yayvan ve geniş bir tavaya Adese ayçiçeği yağı konur ve kızdırılır. Hazırlanan köfteler önce una batırılır, her tarafı unlanır ve kızgın yağda kızartılır. Süzgeç yardımı ile pişen köfteler bir tabağa alınır ve yağın süzülmesi beklenir. Süzülen köfteler fırın tepsisine dizilir, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve ince doğranmış sivri biberler serpilerek önceden ısıtılmış 150° fırında biberler ve kaşarlar kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.