



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KÖFTE

750 gr dana - koyun karışımı kıyma

4 dilim bayat ekmek içi

1 adet iri kuru soğan

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

İçerik için:

15 dilim pastırma

15 dilim taze kaşar peyniri

Yoğurma kabına kenarları alınmış bayat ekmek dilimleri, rende soğan ve tuz konur. Ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.

Üzerine kıyma, salça, kimyon, karabiber ve karbonat eklenir. En az 5 dakika yoğrulur.

Hazırlanan harç buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Bu arada kaşar dilimleri 4, pastırma dilimleri 2 parçaya kesilir.

Köfte harcından ceviz kadar parça alınır. İki avuç arasında çay tabağı kadar açılır.

Ortasına önce bir parça kaşar, üzerine pastırma, en son tekrar kaşar konur. Kenarlardan üzerine doğru kapatarak toplanır.

Bütün köfteler aynı şekilde hazırlanır ve yağlanmış orta büyüklükteki fırın tepsisine dizilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

Not: Bu tarifte pastırma yerine kurutulmuş et, kavurma, sucuk da kullanılabilir.

Sevgiler...



ML® Pastırmalı Köfte (görsel)