



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PLESKAVİTSA

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

500 gr kıyma (tercihen dana ve kuzu karışımı)  
1 adet soğan (rendelenmiş veya ince doğranmış)  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı soda (köftenin yumuşak olması için, isteğe bağlı)  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
50 gr rendelenmiş kaşar veya beyaz peynir (iç dolgulu yapmak isterseniz)  
Yeni konteyner evler Cumhuriyet Mah.:(fiyatlara bir göz atın)

Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve baharatları geniş bir kaba alın. Zeytinyağını ekleyerek yoğurun ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin (bu sayede baharatlar ete iyice işleyecektir).

Karışımı 4 eşit parçaya ayırın ve her bir parçayı büyük ve ince hamburger köftesi gibi açın.

Eğer iç dolgulu yapmak isterseniz, rendelenmiş kaşar veya beyaz peyniri ortasına koyup köftayı kapatın.

Izgarayı veya döküm tavayı iyice ısıtın.

Pleskavitsa köftelerini orta ateşte her iki tarafı da yaklaşık 4-5 dakika pişene kadar kızartın.

Dışı güzelce kızarıp içi sulu kalacak şekilde pişirmek için sık sık çevirmeyin.

Pleskavitsa'yı ekmek arasında, yanında közlenmiş biber, soğan ve patates kızartması ile sıcak servis edebilirsiniz.

Geleneksel sunum için yanında ajvar (Balkan biber sosu) veya yoğurt bazlı bir sos ile servis edebilirsiniz.

