



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POLPETTA NAPOLİTANO

400 gram köftelik dana kıyma
1 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
2 adet yumurta
1 + 1/2 top mozzarella peyniri
2 dilim ekmeğ
1 su bardağı süt
Galeta unu
Karabiber
Tuz
200 gram yağ
4 adet domates

Kıymayı derin bir kaba aldıktan sonra ince kıyılmış maydanoz, dövülmüş sarımsak, yumurta ve süte yatırıp sonrasında elimizle iyice sıkarak sütünü akıttığımız ekmeğleri, tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra elimizle karıştırarak iyice yoğuruyoruz.

Mozarella peynirlerini zeytin büyüklüğünde kesiyoruz. Kıymadan cevizden biraz daha büyük bir parça koparıp avucumuzda bastırarak açıyoruz. Ortasına bir parça mozzarella peyniri koyduktan sonra kıymayı kese gibi ağzını büzüp yuvarlıyoruz. Bu malzemelerle kişi başı 3'er adet köfte olmak kaydıyla 15 adet köfte hazırlanabiliyor. Bir tepsiye galeta ununu döküp elimizle yayıyoruz. Yuvarladığımız köfteleri galeta ununa bulayıp tepside bırakıyoruz.

Tümünü bu şekilde hazırladıktan sonra bir tavaya yağı koyup köfteleri çevire çevire kızartıyoruz. Kızaran köfteleri kağıt havlı serdiğimiz bir tabağa çıkarıyoruz. Domateslerin kabuklarını soyup yemeklik doğruyoruz. Bir tavaya 2 yemek kaşığı kadar yağ koyup domatesleri ilave ederek 7-8 dakika kadar pişirip ocaktan alıyoruz. Köfteleri derin bir tencereye dizerek, pişirdiğimiz domatesleri üzerine döküyoruz. Tencereyi ocağa koyup kısık ateşte kapağı kapalı olarak, domatesler yarıya gelene kadar yaklaşık 30 dakika kadar pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alıp sıcak servis yapıyoruz.