# POMAK İKRAM KÖFTESİ

https://pomatsite.blogspot.com.tr

500 Kıyma
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 orta boy soğan
4 diş sarımsak
2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı galeta unu
Sirke (birkaç damla)
25 gr kaşar rendesi
Sos için:
1 yemek kaşığı biber salçası
2 çay bardağı su
Patates püresi için:
5 orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Yoğurma kabına kıymayı, soğanı, ekmek içi, yumurta, kimyon, karabiber ve tuzu koyup özleşene kadar yoğurun. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzda yuvarlayın. Elinizi ıslatıp başparmağınızla köftelerin içini oyarak çanak şekli verin.(çanaklar küçük olmasın pişince küçülüyor) köfteleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın, 200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin. Kızaran köftelerin içlerini püre ile doldurun. Pürenin üzerine kaşar peyniri koyup, zevkinize göre domates ve biberle süsleyin. Hazırladığınız domates sosunu köftelerin kenarına dökerek, tepsiyi tekrar fırına koyun. Kaşarlar eriyip kızarana kadar fırında pişirin.
Sos: Bir kaşık salçayı sıvıyağda kavurun, rendelediğiniz domatesleri ilave edin. Domatesler pişince, üzerine iki bardak sıcak su ve tuzunu ekleyip bir taşım kaynatın
Püre: rendelediğiniz patatesleri derince bir kaba koyun, üzerine sıvıyağ(veya tereyağı), süt, tuz ilave edin çırpma teli veya el blenderi ile karıştırın.

Not: köftenin içine koyduğunuz ekmek içini isteğe göre azaltıp çoğaltabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:116013 • adı:Pomak ikram Köftesi • gönderen:eznur • indirme tarihi:20.04.2024 - 15:34