



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDELİ KÖFTE

2 adet bayat Ramazan pidesi

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Sos için:

1,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

Köfte için:

750 gr kıyma

1 dilim bayat ekmek içi

1 baş soğan

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Soğan rendelenir. Ufalanmış ekmek, kıyma, tuz ve karabiber ilave edilir. 5 dakika kadar yoğrulur. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, oval şekil verilir. Tavaya tereyağı konur, köfteler kızartılır. Diğer yanda bayat Ramazan pideleri küp küp doğranır. Tepsie konur, üzerine sıvıyağ gezdirilir, karıştırılır, 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Su, salça, tuz bir tencereye konur ve bir taşım kaynatılır. Pişen pideler 6 yemek tabağına paylaşılır. Üzerine sos gezdirilir. Köfteler de taksim edilir ve sofraya getirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2023