



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KÖFTE

4-3 kişilik Kullanılacak Malzemeler:

Yağsız kıyma (400 gram)

Soğan (1 adet)

Bayat ekmek içi (5 dilim ufalanmış)

Yumurta (1 adet)

Salça (1 çorba kaşığı)

Maydanoz (1/4 demet ince kıyılmış)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Köfte baharatı (1 çay kaşığı)

Sebze harcı için:

Haşlanmış havuç (1 adet)

Haşlanmış patates (2 adet)

Haşlanmış bezelye (5 çorba kaşığı)

Dereotu (1/4 demet ince doğranmış)

Kaşar peynir (75 gram rendelenmiş)

Boş bir kabın içine 400 gram yağsız kıymayı koyun. Üzerine önceden ufalanmış bayat ekmek içlerini dökün. 1 adet yumurtayı karışımın üzerine kırın. Ardından önceden yıkanmış ve ince ince doğranmış 1/4 demet maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı köfte baharı, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı salça ilave edin. Son olarak 1 adet kabuğu soyulmuş soğanı rendenin ince tarafında rendeleyerek karışıma ilave edin.

Tüm karışımı hamur yoğurur gibi yoğurmaya başlayın. Tüm malzemeler birbirine karışınca kadar yaklaşık 4-5 dakika boyunca yoğurma işlemine devam edin. Kıyma ve diğer malzemeler birbirine karışınca yoğurma işlemi sonlandırın.

Tüm kıymayı elinize alın ve toplam altı büyük eşit parçaya bölün. Tüm parçaları önce elinizde yuvarlayın, arkasından elinizle ortasını oyarak küçük kase şeklinde köfteler elde edin. Bu parçaları bir fırın kabının içine sıra sıra dizin.

Diğer yanda önceden haşladığınız 1 adet havucu ve 1 adet patatesi küçük küpler şeklinde doğrayın. Üzerine 5 çorba kaşığı miktarda haşlanmış bezelyeyi ilave edin. Tüm sebzeleri karışık olarak avuçlayın ve fırın tepsisinin içinde bulunan kase şeklindeki köftelerin içine doldurun. Kase şeklindeki köftelerin içini dikkatlice doldurduktan sonra üzerlerine 1/4 demet ince kıyılmış dereotunu koyun ve son olarak en üste rendelenmiş kaşarları serpin. Köfteleri bu şekilde önceden 200 derece ısıtılmış fırına vererek yaklaşık 20 dakika yani köftelerin üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Pişen yemeğinizi fırından çıkartın ve zevkinize uygun soslarla ve garnitürlerle süsleyerek servise hazır hale getirin.