



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN ÇANAĞI

500 gram dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1/5 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı galeta unu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
1 su bardağı erişte
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı tereyağı
200 gram kaşar peyniri

Öncelikle kıyma harcı için kuru soğanı küp küp doğrayın.

Maydanozları da incecik kıydıktan sonra yumurtayı ve galeta ununu ekleyip yoğurmaya başlayın.

Ardından biber salçası ve baharatları ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Diğer yandan da iç harcını hazırlamaya başlayın. Bunun için ilk olarak erişteyi on dakika kadar haşlayın.

Az miktarda haşlanmış erişteyi süzgeçten geçirip, tencerede yağı kızdırın ve erişteyi yağda bir iki kez karıştırın.

Sonrasında kaşar peyniri hariç diğer malzemeleri ekleyerek ocağın altını kapatın.

Kıyma harcından mandalina büyüklüğünde parçalar alın ve çanak şeklinde içinde çukur açın.

Bu çanağın içine erişteli iç harcından ekleyin.

Sultan çanağını 180 derecelik fırında köfteler yumuşayana kadar pişirin.

Köfteler yumuşamaya başlayınca üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirin ve peynirler kızarmaya başlayınca fırından alın.

