



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KÖFTE

500 gr köftelik kıyma
2 dolu kaşık galete unu
2 adet doğranmış kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yeni bahar
Yarım çay kaşığı karbonat
Tuz
Pul biber
İçi için:
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 adet rendelenmiş havuç
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

En önce rendelenmiş havucu tavada 2 yemek kaşığı yağ soteleyin. Haşlanmış mercimeği süzün ve ilave edin. Baharatını tuzunu ilave edin, bekletin. Köfte malzemelerini yoğurun. Cevizden biraz büyük parçalar koparın. Ortasından içli köfte gibi oyuk açın. Havuçlu harçtan oyuklara kaşıkla koyun. Elinizi ıslatarak köfteyi top top yapın. Köfte toplarını zeytinyağı ile yağlayın. Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında pişirin. Üzerine toz kırmızı biberle halka soğanları zeytinyağında soteleyerek servis edin.

