TEPSİ KÖFTESİ (FRANSA)

850 g yağsız dana kıyması (tercihen buttan)
500 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 soğan (doğranmış)
3 diş armısak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı tozşeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
6 çorba kaşığı kaşar (ya da Parmesan) peyniri rendesi
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra iyice sıkılarak, ufalanmış ve kurutulmuş)
1 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 demet suteresi (ayıklanıp, temizlenmiş)
2 tatlı kaşığı kekik

Yapışmayan bir tavayı harlı ateşe oturtup, kızdırın. Domatesler, soğanlar ve sarımsakları koyup, ara sıra karıştırarak, 5 dakika pişirin. Sirke, tozşeker, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını ekleyip, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Bir tahta kaşığın tersiyle ezerek püre haline getirip, tavayı ateşten alın ve pürenin 4 çorba kaşığı kadarını tavada bırakarak, geri kalanını,bîr salata kâsesine aktarın. Fırınınızı 200 °C ısıtın.
Tavada kalan domatesli püreye, kıyma, 4 çorba kaşığı . kaşar (ya da Parmesan) peyniri rendesi, ufalanmış ekmek içinin yarısı, kalan tuz, kalan karabiber ve yumurta akını karıştırıp, sonra karışımı salata kâsesindeki domatesli karışıma katarak, bir kenara bırakın.
Kalın dinli bir tavaya çiçekyağını koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca suterelerini koyup, kekiği ve biraz daha karabiber (isteğe bağlı) serpin ve sürekli karıştırarak sutereleri diriliklerini yitirinceye, bıraktıkları su buharlaşıncaya kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, suterelerini kesme tahtası üstünde ince doğrayın ve bir kâseye aktararak, kalan ekmek içiyle karıştırın.
Etli - domatesli harcı 3'e bölüp, bir pastacı rulosuyla ya da avuçlarınızla bastırarak, her birini 12 cm eninde 20 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında birer dikdörtgen haline getirin.
Birinci dikdörtgeni bir fırın tepsisine yerleştirip, üstüne sutereli karışımın yarısını döşeyin. Üstüne ikinci dikdörtgen parçasını koyup, üstüne kalan sutereli karışımı döşeyin. Üstüne son dikdörtgeni koyun. Üstüne kâsedeki domatesli karışımı döşeyin. En üste kalan kaşar (ya da Parmesan) peynirini serpip, tepsiyi fırına vererek, tepsi köftesini 1 saat 10 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, bir kenarda 10 dakika bekletin. Sonra tepsi köftesini, parçalamamaya dikkat ederek bir servis tabağına kaydırıp, kalınca dilimleyin ve servis yapın.

ML® Sini Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30921 • adı:Tepsi Köftesi (Fransa) • gönderen:gamze gencer • indirme tarihi:11.05.2024 - 20:14