



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTE

Dana kıyma (300 gram)
Ekmek içi (4 dilim)
Kuru soğan (1/2 adet)
Tuz (1 çay kaşığı)
Kimyon (2 çay kaşığı)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Sarımsak (2 diş)
Domates (2 adet)
Kaymaklı yoğurt (4 çorba kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Tost ekmeği (4 dilim)
Sivribiber (2 adet)

300 gram dana kıymayı oval bir kaba alın. Üzerine 2 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 4 dilim ekmek içi ekleyin. Üzerine yarım adet kuru soğanı rendenin küçük tarafıyla rendeleyin. Tüm malzemeyi elinizle yaklaşık 7-8 dakika kadar yoğurun. Bu sürenin sonunda köfteden küçük bir yumurta büyüklüğünde parçalar ayırıp, elinizin içiyle sıkın ve ovalleştirerek bir tabağa aktarın. Şekil verirken köftenin yapışmaması için elinizi ıslatıp, iki elinizin yardımıyla köfteyi yuvarlayarak inceltip, uzamasını sağlayın. Köfteyi tezgâhın üzerine alıp, tezgâha bastırarak, ellerinizle yuvarlayıp bir karıştan kısa olacak uzunlukta şekillendirin. Bir şişi hafif ıslatın ve köftenin ortasından geçirerek köftenin ortasını delip şişi geri çıkarın. Bu işlemi tüm köfteler için uygulayın. Bir dilim tost ekmeğinin kenarlarını kesip her iki yüzüne ince bir şekilde tereyağı sürün. Yağladığınız ekmeğin her iki yüzünü ocağa aldığınız tavada kızartın. Bu sırada 2 diş sarımsağı ince ince doğrayın. Çekirdeklerini temizlediğiniz 2 adet sivribiberi önce uzunlamasına sonra enine ikiye kesin. Kızaran ekmeği tavadan alın. Aynı tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyup yağı eritin. Yağ eridikten sonra hazırladığınız köfteleri tavaya koyup, kızartın. Köfteler renk alıp kızarmaya başladığında önceden doğradığınız sarımsakları ve biberleri tavaya koyun ve birkaç kez karıştırın. Üzerine önceden ince ince doğradığınız 2 adet domatesi ilave edin ve tüm malzemeyi karıştırarak pişirin. Domatesler sos kıvamına geldiği zaman tabağın ortasına koyduğunuz tost ekmeğinin üzerine, tüm yüzeyi kaplayacak şekilde biberleri dizin. Biberlerin üzerine 4 adet köfteyi ve en üste de hazırladığınız domates sosunu ve yanına da 4 çorba kaşığı yoğurdu koyarak yemeği servise hazır hale getirin.

