TOP TOP KÖFTE (MUĞLA)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g koyun kıyması
1 kahve fincanı bulgur
1 kahve fincanı pirinç
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Diğer gereçler
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak

Kıyma çukur bir kaba alınarak üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, bulgur, pirinç, tuz ve baharatlar katılır ve en az 10 dakika yoğrulur.
Köfte harcından bilye büyüklüğü ve şeklinde top top köfteler yapılır.
Hazırlanan köfteler elek içinde unlanıp silkelenerek fazla unları giderilir.
Kulaklı (saplı güveç) tencerenin dibi yağlanıp unlandıktan sonra köfteler döşenir.
Salça 2,5 su bardağı su ile sulandırılır. İçine dövülmüş sarımsak dişleri ile erimiş tereyağı katılıp köftelerin üzerine dökülür.
Kulaklının kapağı örtülerek önce orta kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

Not: Pişen üründe köfteler eşit büyüklüktedir. Pirinç ve bulgur tamamen pişmiştir, diriliği hissedilmez. Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına konarak yanında patates kızartması ile servis yapılır

© lezzetler.com tarif no:98692 • adı:Top Top Köfte (Muğla) • gönderen:abbas • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:27