



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALOVA KÖFTESİ

Yalova Valiliği

400 gr. koyun kıyması
3 adet yumurta
1 kalın dilim bayat ekmek
2 orta boy soğan
Yarım su bardağı kaşar
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı hindistancevizi rendesi
4 çorba kaşığı sadeyağ veya margarin
½ bardak süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yeşil salata

Uygun boyda bir kabın içine konulan kıyma, rendelenmiş soğan suyu, ekmek içi, tuz, karabiber, rendelenmiş hindistancevizi ve iki yumurtanın sarısı konularak iyice karıştırılır. Bu karışmış malzeme bir kere daha kıyma makinesinden çekilir. İri iri parçalara ayrılır. Yuvarlanır, ortası çukurlaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kıymanın çukur kısmına hazırlanmış olduğumuz krema doldurulur orta hararetili fırında yarım saatten fazla pişirilir. Üstünün kızarması makbuldür.

Kremanın yapılması:

Ufak tencereye yağ konulur, eritilir. Az un eklenir, bir dakika kadar kavrulur. Süt ilave edilerek koyulaşınca kadar telle karıştırılır ve ateşten indirilerek, yumurta, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri eklenir. Çok ince kıyılmış yeşil salata konularak itina ile karıştırılır.

