



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZEYTİNLİ KÖFTE



Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İç i için;
1 su bardağı siyah zeytin
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
zeri için;
Yarım su bardağı rende kaşar

- # Çukur bir kaba bayat ekmek dilimleri konur. zerine soğan rendelenir, yumurta katılır. Parmak uçlarıyla ekmek bulamaç olana kadar karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, kimyon, tuz ve karabiber eklenir. Köfte harcı bütünleşene kadar en az 5 dakika yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı, temiz bir naylona yada strece sarılarak buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada zeytinler elma gibi soyularak çekirdekleri çıkarılır. Tahta üzerinde kıyılarak küçültülür. zerine kıyılmış sarımsak, zeytinyağı ve kırmızı pul biber eklenir, iyice karıştırılır.
- # Dinlenen köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır. nce top gibi yuvarlanır, sonra baş parmak basılarak dndrlrek ortası çukurlaştırılır.
- # Çukur kısma hazırlanan zeytinli harçtan yeteri kadar konur, kenarları düzeltilir, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- # Köftelerin zerine rende kaşar konur, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşarlar pembeleşene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Zeytinin acılığının köfte tadını bozmaması için kesinlikle tuzu alınmış olmalıdır.