



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

HALKA KÖFTE



Yarım kg. ıspanak
Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet küçük patates
3 Dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
6 Adet yumurta
1 Çay bardağı sıvı yağ
1 Çorba kaşığı salça
2 Çay bardağı sıcak su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Yoğurma kabına rende soğan, rende çiğ patates ve ekmek içi konur. Bulamaç kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Üzerine kıyma, kimyon, tuz, karabiber eklenir, 5 dakika yoğrulur. Sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir bir dakika daha yoğrulur.

Hazırlanan köfte harcı buzdolabının alt rafına yarım saat dinlendirilmek üzere yerleştirilir.

Bu arada ıspanak yıkanır, suyu süzülür, iri doğranır, köftenin pişeceği orta büyüklükte, yağlanmış fırın tepsisine yayılır.

Dinlenen köfte harcı 6 eşit parçaya bölünür. Tezgahın üzerinde her parçaya önce baston şekli verilir, sonra simit gibi halka yapılır, ucu birleştirilir.

Hazırlanan halka köfteler, düzgün aralıklarla tepside bulunan ıspanağın üzerine yerleştirilir, ortalarına yumurta kırılır.

Sıvı yağ, salça, sıcak su, karabiber ve tuzdan oluşan karışım üzerine gezdirilir.

Tepsi 195 derece fırına verilir, yumurtalar katılaşıp kadar pişirilir.

Not: Halka köfte yumurta kullanılmadan da hazırlanabilir.