SUSAMLI KÖFTE



Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
1 adet iri kuru soğan
1 dilim, kalın bayat ekmek
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt
1 su bardağı susam

Bayat ekmek içi ve kuru ince bulgur yoğurma kabına aktarılır, üzerine rende soğan ve tuz konur, bulamaç olana kadar yoğrulur. Bulgurun şişmesi için 10 dakika dinlendirilir.
Daha sonra üzerine kıyma, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur, buzdolabında 1 saat bekletilir.
Süre sonunda köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır sonra parmak şekli verilir.
Bir kapta çırpılmış yumurta ve süte hazırlanan köfteler batırılır, sonra susama bulanır. Yağlanmış orta büyüklükte fırın tepsisine dizilir.
Önceden 200 derece ısıtılmış fırında susamlar hafif sararana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Susamın içeriğinde bol miktarda yağ olduğu için, yağlı kyma kullanılması tavsiye edilmez.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1159 | Adı: Susamlı Köfte | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:00