



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

MOLA KÖFTE



Yarım kg. köftelik kıyma
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet iri kuru soğan
7 - 8 Dal maydanoz
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
4 Adet orta boy patates
4 Adet orta boy domates
4 Adet çarliston biber
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Su bardağı su
1,5 Çay bardağı ayçiçeği yağı

- # Bayat ekmek içi ve rende soğan, ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
- # Üzerine tuz, karabiber, kıyma eklenir 5 dakika kadar yoğrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir, birkaç dakika daha yoğrulur.
- # Hazırlanan harç buzdolabının alt rafında en az yarım saat dinlendirilir. Bu arada diğer işlemler yapılır.
- # Patatesler soyulur, uzun şekilde doğranır, biberlerin tohumları çıkarılır, boyuna ikiye parçaya kesilir. Domatesler de 4 parçaya kesilir, tavaya ay çiçek yağı konur, kızınca sırasıyla patates, biber ve domates renk alacak kadar kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
- # Dinlenen köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, parmak şeklinde köfteler yapılır.
- # Sebzelerin kızardığı yağda iki yüzü de renk alacak kadar köfteler kızartılır, fazla yağın almak için kağıt havluya çıkartılır.
- # Aynı yağa salça ve 1,5 su bardağı su konur, karıştırılır. Alt sıraya köfteler dizilir, üste sebzeler yerleştirilir, üzerine salçalı karışım dökülür. Orta ateşte 15 - 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Mola köfte, İzmir köfte tarifi ile karıştırılmamalıdır.