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

SALÇALI İNEGÖL KÖFTESİ



Yarım kg. orta yağlı kıyma
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı kekik
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Salçası İçin;
4 Adet iri domates
1 Adet küçük kuru soğan
1 Diş sarımsak
3 Adet çarliston biberi
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Kızarmak İçin;
1 Çay bardağı sıvıyağ

İlk işlem olarak köfte harcı hazırlanır. Soğan rendelenir, sarımsak dövülür, bayat ekmek içi eklenir, karıştırılır.
Üzerine kıyma, kekik, kabartma tozu, tuz, karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Daha sonra parmak şeklinde köfteler yapılır. Bir tabağa dizilir, buzdolabına yerleştirilir, 30 dakika dinlendirilir.
Bu arada salça hazırlanır. Domatesler rendelenir, soğan ve çarliston biberi çok ince kıyılır, sarımsak dövülür. Hazırlanan malzeme küçük çukur bir tencereye aktarılır, üzerine toz şeker, karabiber ve tuz eklenir.
Karışım orta ateşli ocakta ara sıra karıştırarak biberler yumuşayana kadar pişirilir.
Buzdolabında dinlenen köftelerin iki yüzü de teflon tavada kızartılır. Köfteler orta büyüklükte fırın kabına yerleştirilir. Üzerine hazırlanan salça gezdirilir.
Köfte önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: İnegöl köftenin en önemli özelliği içinde karbonat bulunmasıdır. Kabartma tozunda ise karbonatın yanında zenginleştirilmiş kabartıcılar mevcuttur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1173 | Adı: Salçalı İnegöl Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:25