



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

KİREMİTTE KÖFTE



750 gr orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
5 dilim bayat ekmek içi
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
5 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet sivri biber
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
Üzeri için:
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar

- # Soğan rendelenir ve ekmek içine eklenir, bulamaç olana kadar karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ve karbonat katılır, 4-5 dakika yoğrulur.
- # En son kıyılmış maydanoz ilave edilir. Maydanoz eşit dağılına kadar kısa süre daha yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabına konur, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alınır, oval şekilde köfteler yapılır, Yağlanmış tepsiye dizilir, 200 derece fırında pişirilir.
- # Bu arada sos hazırlanır; tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış biber eklenir. Biber yarım pişince salça katılır ve kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine kabukları soyulmuş ve ince doğranmış domates ve tuz katılır. Domatesin de rengi değişince sıcak su eklenir, bir taşım pişirilir.
- # Pişen köftelerden yaklaşık 8 tanesi oval, toprak bir kaba konur. Üzerine 4-5 kaşık sos gezdirilir. Bir tutam kadar rendelenmiş kaşar peyniri bırakılır.
- # Bu malzemeye 6 porsiyon kiremitte köfte hazırlanır. 200 derece fırına verilir, kaşar eriyene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kiremitte köfte porsiyona ayırmadan, büyük toprak kapta da hazırlanabilir.