SÖĞÜR KÖFTESİ



Yarım kg yağlı kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
İçi için:
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Önce ekmek dilimlerinin kenarları alınır, yoğurma kabına aktarılır.
Üzerine soğan rendelenir. Ekmeklerin yumuşaması için kabaca karıştırılır.
Kimyon, karabiber ve kimyon eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. En son kıyılmış maydanoz eklenir, kısa süre yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabına konur ve yarım saat dinlendirilir.
Bu arada iç için omlet hazırlanır; yumurtalar bir kaba kırılır, tuz eklenir iyice çırpılır.
Tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince yumurta gezdirilir. İki yüzü pişirilir.
Dinlenen köfte harcı yağlı kağıt üzerinde parmak uçlarıyla servis tabağı kadar açılır.
Yüzeyine soğumuş ve iri parçalara ayrılmış omlet bırakılır.
Yağlı kağıt yardımıyla rulo yapılır.
Rulo bıçakla baş parmak kalınlığında dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
190 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

Not: Söğür Anadolu'nun bazı yörelerinde "sahur" anlamına gelen bir sözcüktür.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2000 | Adı: Söğür Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:39