



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

BİBERLİ KÖFTE



Yarım kg. Köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
8 Adet orta boy çarliston biberi
6 Çorba kaşığı galeta unu
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardaęı un
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ

- # Çarliston biberlerin tohumları çıkarılır, robottan ya da kıyma makinesinden geçirilir. Çok ince olmak koşuluyla bıçakla elde kıyılabilir.
- # Çekilmiş biberlerin üzerine galeta unu eklenir, iyice karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, rendelenmiş kuru soğan, kırmızı toz biber, karabiber, tuz katılır 7 – 8 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabının alt rafında en az yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından istenilen büyüklükte parçalar alınır, oval şekilde köfteler yapılır.
- # Köfteler düz bir tabakta bulunan una bulanır, kızgın yağda her iki yüzü de kızartarak pişirilir.
- # Kağıt havluya çıkarılan köfteler, sıcak ya da ılık olarak servis tabağına aktarılır, biber ve domatesle süslenerek servise sunulur.

Not: Çarliston biberi dięer biberlere göre bünyesinde daha çok su içerir.