KABAKLI KÖFTE

Yarım kg. yağsız kıyma
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet iri kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuzu
1 Çay bardağı un
İçi İçin;
1 Adet orta boy kabak
Salçası İçin;
2 Adet çarliston biberi
2 Adet iri domates
1 Çorba kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı tuz
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Su bardağı su ya da et suyu

Kuru ekmek içinin üzerine soğan rendelenir, tuz katılır, karıştırarak bulamaç haline getirilir. Üzerine kıyma ve karabiber eklenir, 6 -7 dakika yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcının üzeri kapatılır, buzdolabının alt rafında 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda köfte harcında cevizden biraz büyük parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra avuç arasında bastırarak çay tabağından biraz küçük şekilde yassılaştırılır.
Ortasına yeteri kadar rende kabak konur, ağzı büzdürerek kapatılır, top gibi yuvarlanır. Unlu tepsiye konur, sallanarak unlanır.
Bütün köfteler aynı şekilde hazırlanır, tekrar buzdolabına konur, bu arada köftenin salçası hazırlanır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca tohumları çıkarılmış, ince kıyılmış çarliston biber atılır.
Biber sararınca salça, kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates katılır. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir. En son tuz ve 1,5 su bardağı su ya da et suyu ilave edilir, kaynatılır.
Kaynamakta olan karışıma tek tek kabaklı köfteler atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 17 – 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Dağılmaması için köfteleri kaynar durumdaki salçaya atmak gerekir.