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

TOSTİK KÖFTE



Yarım kilo orta yağlı kıyma
4 dilim tost ekmeği
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz

Tost ekmekleri kenarlarıyla birlikte açıkta bırakılarak 1-2 gün bekletilir. Sonra rondodan geçirerek ya da havanda döverek toz haline getirilir.
Yoğurma kabına ekmek tozu konur. Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve yumurta eklenir. Parmak uçlarıyla karıştırarak bulamaç haline getirilir.
Sonra tuz, kimyon, karbonat ve kıyma ilave edilir. En az 5 dakika yoğrulur.
Üzeri kapatılır ve buzdolabına konur. 1 saat kadar dinlendirilir.
Süre sonunda köfte harcından küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe bastırılır, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
Köfteler 190 derece fırına verilir yaklaşık 25 dakika pişirilir.

Not: Bu tarifte farklı lezzeti nedeniyle özellikle tost ekmeği kullanılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2217 | Adı: Tostik Köfte | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:59