



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

TEPSİ KÖFTESİ



1 kg. yağsız dana kıyması
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet yumurta
Çeyrek ekmeğın içi
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Arası İçin;
10 - 12 dilim taze kaşar peyniri

- # Bayat ekmeğ içinin üzerine kuru soğan rendelenir, yumurta kırılır. Ekmeğ yumuşayana kadar karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, kimyon, tuz ve karabiber eklenir, 7 - 8 dakika kadar yoğrulur.
- # Orta büyüklükte, dikdörtgen ya da kare fırın kabı sıvı yağ ile yağlanır. Hazırlanan köfte harcının yarısı bastırarak fırın kabına yerleştirilir.
- # Üzerine dilim halindeki kaşar peyniri yan yana yerleştirilir. Kalan köfte harcı parmak uçları hafif yağlanarak kaşar peynirinin üzerine yerleştirilir.
- # Köfte, fırın kabı ile birlikte bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafında bir saat bekletilir.
- # Süre sonunda köfte, 200 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından alınır, ilk sıcaklığı çıkınca arzu edilen şekilde dilimlenir. Garnitür eşliğinde servis yapılır.

Not: Pişen köfte fırın kabının ortasında toplanabilir.