TEPSİ KÖFTESİ

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

Bayat ekmek içinin üzerine kuru soğan rendelenir, yumurta kırılır. Ekmek 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 sıcağı çıkınca arzu edilen şekilde dilimlenir. Garnitür eşliğinde servis yapılır.

Not: Pişen köfte fırın kabının ortasında toplanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1109 | Adı: Tepsi Köftesi | İndirme tarihi: 19.04.2024 - 02:27