



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

SULTAN KÖFTESİ



Yarım kg. kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
4 Dilim bayat ekmek içi
1 Su bardağı rende kaşar
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
6 Dilim taze kaşar peyniri

- # Yoğurma kabına bayat ekmek içi, rende kuru soğan, yumurta ve tuz konur. Ekmek hamur gibi olana kadar karıştırılır.
- # Üzerine rende kaşar, karabiber ve kıyma konur. Malzemeler bütünleşene kadar, yaklaşık 10 dakika yoğrulur.
- # Elde edilen köfte harcından, yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, yassı ve yuvarlak köfteler yapılır.
- # Köfteler yağlanmış ızgarada pişirilir. Piştikten sonra köftenin çapından biraz daha küçük kaşar peyniri parçaları üzerlerine konur.
- # Kaşar eriyene kadar kısa süre daha ızgarada pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sultan köftesinin orijinal adı "Granatine di mormaggio" dır. 17. yüzyılda İtalya'dan Osmanlı mutfağına gelmiştir. Sarayda hazırlandığı için "Sultan Köftesi" adını almıştır.