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 İçin;
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.