ZEYTİNLİ KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
1 su bardağı siyah zeytin
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri İçin;
Yarım su bardağı rende kaşar

Çukur bir kaba bayat ekmek dilimleri konur. Üzerine soğan rendelenir, yumurta katılır. Parmak uçlarıyla ekmek bulamaç olana kadar karıştırılır.
Daha sonra kıyma, kimyon, tuz ve karabiber eklenir. Köfte harcı bütünleşene kadar en az 5 dakika yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcı, temiz bir naylona yada strece sarılarak buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 1 saat dinlendirilir.
Bu arada zeytinler elma gibi soyularak çekirdekleri çıkarılır. Tahta üzerinde kıyılarak küçültülür. Üzerine kıyılmış sarımsak, zeytinyağı ve kırmızı pul biber eklenir, iyice karıştırılır.
Dinlenen köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır. Önce top gibi yuvarlanır, sonra baş parmak basılarak döndürülerek ortası çukurlaştırılır.
Çukur kısma hazırlanan zeytinli harçtan yeteri kadar konur, kenarları düzeltilir, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
Köftelerin üzerine rende kaşar konur, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşarlar pembeleşene kadar pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Zeytinin acılığının köfte tadını bozmaması için kesinlikle tuzu alınmış olmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1118 | Adı: Zeytinli Köfte | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 21:41