ŞEHRİYELİ KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 çay bardağı şehriye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 çay bardağı soğan rendesi
2 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
1 dilim bayat ekmek içi
4 adet orta boy domates
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak şehriye haşlanır. Küçük bir tencereye rende kuru soğan, 2 çay bardağı su, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve yarım tatlı kaşığı tuz kaynatılır. Üzerine kuru şehriye eklenir, kısık ateşte arar sıra karıştırarak şehriye sıvıyı çekene kadar pişirilir.
Şehriye soğuduktan sonra çukur yoğurma kabına aktarılır, içine kıyma, salça, bayat ekmek içi, karabiber, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcı buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir. Süre sonunda köfte harcından 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, top şeklinde köfteler yapılır.
Köfteler yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir, üzerlerine birer dilim domates konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında domatesler şekillerini kaybedip kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Şehriyeli köftenin üzerine konan domates dilimi, şehriyenin pişme sırasında kurumasına engel olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1119 | Adı: Şehriyeli Köfte | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 12:39