ISLAMA KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
4 dilim bayat ekmek içi
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Islama İçin;
2 su bardağı et yada kemik suyu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
Altı İçin;
8 dilim düzgün kesilmiş ekmek
Üzeri İçin;
4 adet domates
8 adet sivri biber

Yoğurma kabına soğan rendelenir, bayat ekmek içi eklenir. Ekmekler bulamaç kıvamına gelene kadar parmak ucuyla karıştırılır.
Daha sonra kıyma, tuz, dövülmüş sarımsak, kimyon, karabiber eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcı buzdolabına konur. En az 2 saat dinlendirilir.
Bu arada ekmek dilimleri tepsiye dizilir. 200 derece fırında pembe renk alana kadar kızartılır.
Islama malzemesi olan etsuyu, salça, tuz ve sıvıyağ küçük bir tencerede bir taşım kaynatılır, soğutulur.
Soğuyan kızarmış ekmek dilimleri, soğuk ıslama sosuyla ıslatılır. Ekmeklerin üzerine yuvarlak yassı köfteler yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
Köftelerin bir yüzü kızarınca fırından çıkarılır, diğer yüzü çevrilir, aralarına yarım kesilmiş domates ve sivri biber konur, tekrar fırına verilir.
Köfteler, domatesler, sivri biberler pişince fırından alınır. Ekmekle birlikte sıcak olarak servise sunulur.

Not: Islama köfte Adapazarı'nın Dünya çapında tanınan lezzetli bir yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1137 | Adı: Islama Köfte | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 00:02