# HALKA KÖFTE

Yarım kg. ıspanak
Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet küçük patates
3 Dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
6 Adet yumurta
1 Çay bardağı sıvı yağ
1 Çorba kaşığı salça
2 Çay bardağı sıcak su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

# Yoğurma kabına rende soğan, rende çiğ patates ve ekmek içi konur. Bulamaç kıvamına gelene kadar yoğrulur.
# Üzerine kıyma, kimyon, tuz, karabiber eklenir, 5 dakika yoğrulur. Sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir bir dakika daha yoğrulur.
# Hazırlanan köfte harcı buzdolabının alt rafına yarım saat dinlendirilmek üzere yerleştirilir.
# Bu arada ıspanak yıkanır, suyu süzülür, iri doğranır, köftenin pişeceği orta büyüklükte, yağlanmış fırın tepsisine yayılır.
# Dinlenen köfte harcı 6 eşit parçaya bölünür. Tezgahın üzerinde her parçaya önce baston şekli verilir, sonra simit gibi halka yapılır, ucu birleştirilir.
# Hazırlanan halka köfteler, düzgün aralıklarla tepside bulunan ıspanağın üzerine yerleştirilir, ortalarına yumurta kırılır.
# Sıvı yağ, salça, sıcak su, karabiber ve tuzdan oluşan karışım üzerine gezdirilir.
# Tepsi 195 derece fırına verilir, yumurtalar katılaşana kadar pişirilir.

Not: Halka köfte yumurta kullanılmadan da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1142 | Adı: Halka Köfte | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 16:56