LAHANALI KÖFTE

5 Adet orta büyüklükte lahana yaprağı
3 Adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 Adet domates
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı kekik
1 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Su bardağı su ya da et suyu
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı rende kaşar
Köftesi İçin;
Yarım kg. yağsız dana kıyma
1 Adet küçük kuru soğan
8 diş sarımsak
3 dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kimyon

Öce köfte hazırlanır; tuzla sarımsak iyice dövülür, rende kuru soğan ve ekmek içi eklenir. Ekmek yumuşayana kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, kimyon ve karabiber katılır en az 5 dakika yoğrulur. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır sonra yassılaştırılır.
Yemeğin pişeceği geniş, yayvan tencereye 1,5 çay bardağı sıvıyağ konur. Orta ateşte sıvıyağ kızınca hazırlanan köftelerin iki yüzü renk alacak kadar kızartılır.
Köfteler sıvıyağdan alındıktan sonra aynı sıvıyağa ince kıyılmış sivri biber ve sarımsak atılır. Sivri biberin rengi değişene kadar kavrulur.
Üzerine ince kıyılmış çiğ lahana, sarımsak ve domates salçası ilave edilir. Lahana küçülene kadar kavrulur, 1 adet soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, birkaç kez çevrilir. 1,5 su bardağı su ya da et suyu eklenir, kapağı kapalı olarak yarım saat pişirilir.
Pişen lahanalı karışım, başka bir kaba aktarılır. Aynı tencereye kızarmış köfteler, birbirlerinin üzerine binecek şekilde dizilir.
Köftelerin üzerine lahanalı karışım yayılır, en üste rende kaşar serpilir, tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Lahanalı köfte için kaşar peyniri yerine herhangi çeşit yağlı peynir kullanılabilir.