



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PATATESLİ ÇANAK KÖFTESİ



Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Diş sarımsak
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Su bardağı rende kaşar
8 - 10 Dal maydanoz
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
3 Adet orta boy patates
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay bardağı su
Üzeri İçin;
1 Su bardağı rende kaşar
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına kenarları çıkarılmış bayat ekmek dilimleri konur, üzerine soğan rendelenir. Ekmekle soğan yoğrulur.

İçine kıyma, tuz, karabiber, kimyon, dövülmüş sarımsak ve salça eklenir, 5 dakika yoğrulur. Sonra ince kıyılmış maydanoz ve rende kaşar peyniri eklenir, 1 - 2 dakika daha yoğrulur.

Köfte harcı streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında en az yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda köfte harcı, 6 eşit parçaya bölünür. Her parça parmak uçlarıyla hamur açar gibi çay tabağı büyüklüğünde açılır.

Fırın ısısına dayanıklı kaselerin arkası sıvıyağ ile yağlandıktan sonra, açılan köfte harcı kaseyi saracak şekilde yerleştirilir.

Bütün köfteler aynı şekilde hazırlandıktan sonra 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Köfteler pişerken patatesler soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır, kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.

Köfteler fırından çıktıktan 5 dakika sonra, dikkatlice kaselerden çıkarılır, biraz daha soğutulur.

Çanak şeklini alan köftelerin içine kızaran patatesler pay edilir. Üzerine 1 çorba kaşığı salça, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, 1 çay bardağı su ve az tuz karışımından oluşan sos gezdirilir.

En son köftelerin üzerine rende kaşar konur, tekrar 190 derece fırına kaşar eriyene kadar verilir.

Arzu edilen garnitür eşliğinde servise sunulur.

Not: Köftenin içinde bulunan kaşar peyniri lezzet verdiği gibi, köftenin kolay şekil almasını sağlar.