



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

BEZELYELİ AY GÖLGESİ



Yarım kg. kıyma
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı rende kaşar
1 Su bardağı bezelye konservesi
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
zeri için;
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı salça
1 orba kaşığı süt
1 orba kaşığı susam

- # Bayat ekmek iinin üzerine soğan rendelenir. Ekmek hamur kıvamını alana kadar karıştırılır.
- # zerine kıyma, kaşar rendesi, karabiber ve tuz eklenir, 5 dakika yoğrulur.
- # En son bezelye konservesi katılır. Bezelyeler ezilmeden, köfte harcına eşit yayılacak şekilde yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı tezgaha alınır, bilek kalınlığında silindir şekli verilir, yağlanmış fırın kabına yerleştirilir.
- # Köfte buzdolabının alt rafında bir saat bekletilir. Daha sonra üzerine yumurta salça ve süt karışımı sürülür, susam serpilir.
- # Bezelyeli ay gölgesi, 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir, fırından alındıktan yarım saat sonra bir parmak eninde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Köfte sıcak haldeyken dilimlenirse kırıntılar oluşacağı için düzgün dilimler elde edilemez.