HAZAN YAPRAKLARI

Yarım kg. orta yağlı dana kıyma
2 adet orta boy patates
8 diş sarımsak
1 çay bardağı rende kaşar
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak patatesler haşlanır. Daha sonra kabukları soyulur, rendelenir. Sarımsaklar yarım tatlı kaşığı tuzda iyice dövülür.
Yoğurma kabına kıyma, rendelenmiş patates, kaşar peyniri, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve kimyon konur, iyice yoğrulur.
Köfte harcından normalden biraz büyük oval şeklinde köfteler yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Hazan yapraklarının içeriğinde rende kaşar bulunduğu için kızartılarak pişirilmesi tavsiye edilmez.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1153 | Adı: Hazan Yaprakları | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 12:52