BROKOLİLİ KÖFTE

Yarım kg az yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
8-10 dal maydanoz
Yarım çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kg brokoli
Bulamak için:
1 adet yumurta
1 su bardağı rende kaşar
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı un
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz

Önce köfte harcı hazırlanır: Çukur bir kaba ekmek içi ve rende soğan konur. Ekmek yumuşayana kadar yoğrulur. Üzerine tuz, karabiber, kimyon, karbonat ve kıyma eklenir.
Köfte harcı yaklaşık 5 dakika yoğrulur. İçine ince kıyılmış maydanoz katılır. Maydanoz bütün harca karışana kadar biraz daha yoğrulur. Buzdolabında yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Bu arada çukur tencereye 1 su bardağı su, yarım çay kaşığı karbonat ve yarım çay kaşığı tuz atılır. Kaynama noktasına gelince yıkanmış parçalara ayrılmış brokoli atılır.
Tencerenin kapağı kapatılır. 15 dakika orta-kısık ateşte pişirilir. Süre sonunda içinde soğuk su bulunan kaba brokoliler aktarılır. Daha sonra süzgece çıkarılır.
Bulamaç malzemesi olan ince rendelenmiş kaşar, yumurta, un, sıvı yağ, karbonat, süt ve tuz derin bir kapta çırpılır.
Fırın tepsisi yağlanır ya da yüzeyine yağlı kağıt serilir. Dinlenmiş köfte harcından istenilen şekilde köfteler yapılır.
Hazırlanan bulamaca önce köfteler bulanır tepsiye dizilir, sonra haşlanmış brokoliler bulanır ve tepsiye sıralanır.
Tepsi 200 dereceye önceden ayarlanmış fırına verilir. Köfteler ve brokoliler kızarana kadar pişirilir.
Servis tabağına brokoli ve köfte konur. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not:Fırında pişirilecek etli yemekler yüksek ısıya ayarlanmış ve kızgın durumdaki fırında pişirilmelidir.