MOLA KÖFTE

Yarım kg. köftelik kıyma
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet iri kuru soğan
7 – 8 Dal maydanoz
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
4 Adet orta boy patates
4 Adet orta boy domates
4 Adet çarliston biber
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Su bardağı su
1,5 Çay bardağı ayçiçeği yağı

Bayat ekmek içi ve rende soğan, ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
Üzerine tuz, karabiber, kıyma eklenir 5 dakika kadar yoğrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir, birkaç dakika daha yoğrulur.
Hazırlanan harç buzdolabının alt rafında en az yarım saat dinlendirilir. Bu arada diğer işlemler yapılır.
Patatesler soyulur, uzun şekilde doğranır, biberlerin tohumları çıkarılır, boyuna ikişer parçaya kesilir. Domatesler de 4 parçaya kesilir, tavaya ay çiçek yağı konur, kızınca sırasıyla patates, biber ve domates renk alacak kadar kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
Dinlenen köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, parmak şeklinde köfteler yapılır.
Sebzelerin kızardığı yağda iki yüzü de renk alacak kadar köfteler kızartılır, fazla yağını almak için kağıt havluya çıkartılır.
Aynı yağa salça ve 1,5 su bardağı su konur, karıştırılır. Alt sıraya köfteler dizilir, üste sebzeler yerleştirilir, üzerine salçalı karışım dökülür. Orta ateşte 15 – 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Mola köfte, İzmir köfte tarifi ile karıştırılmamalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1166 | Adı: Mola Köfte | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 18:01