# TAVA KÖFTESİ

500 gr. yağsız dana kıyması
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet orta boy domates
2 Adet orta boy patates
4 Adet çarliston biberi
2 Çorba kaşığı domates salçası
5 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı su

# Soğan rendelenir, bayat ekmek içiyle iyice karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz, karabiber eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur.
# Köfte harcından cevizden küçük parçalar koparılır, yuvarlanır, orta büyüklükte bir fırın kabına dizilir.
# Köftelerin şekillendirme işlemi tamamlandıktan sonra, üst malzeme hazırlanır.
# Bir tencereye ay çiçek yağı konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğan atılır.
# Soğan şeffaflaşınca, salça eklenir, birkaç kez çevrilir. Üzerine 2 dakika ara ile önce tohumu çıkarılmış, iri doğranmış çarliston biberi, sonra kuşbaşı şeklinde doğranmış patates ilave edilir.
# Patates yarım pişince tuz ve su eklenir, kaynama noktasına gelince ateşten alınır. Ilıyınca üzerine kabuğu soyulmadan kuşbaşı şeklinde doğranmış domates katılır, karıştırılır.
# Üst malzeme, fırın kabında bulunan köftelerin üzerine yayılır, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 – 45 dakika pişirilir.
# Sıcak servis yapılır.

Not: Tava köftesi için hazırlanan domatesin dağılmaması için kabuğu soyulmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1167 | Adı: Tava Köftesi | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 16:45