CACIKLI KÖFTE

Yarık kg. orta yağlı kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
Cacık İçin;
4 çorba kaşığı mayonez
4 çorba kaşığı yoğurt
1 adet orta boy salatalık
2 diş sarımsak
2 dal dereotu
Yarım çay kaşığı tuz
Garnitür için
2 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak köfte harcı hazırlanır. Yoğurma kabında bayat ekmek içi, rende soğan ve tuz bulamaç kıvamına gelene kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, kimyon, karbonat ve kekik eklenir. Malzeme bütünleşene kadar 5-6 dakika yoğrulur. Daha sonra buzdolabının alt rafına konur, yarım saat dinlendirilir.
Bu arada patatesler soyulur, birkaç parçaya kesilir. Üzerine sıvıyağ, kekik, kırmızı pul biber ve tuz eklenir, karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Dinlenen köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, parmak şeklinde, uzun köfteler yapılır.
Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine köfteler ve hazırlanan patates dilimleri konur.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Köfteler ve patates dilimleri kızarana kadar pişirilir.
Köfteler pişerken cacık hazırlanır. Salatalık iyice yıkanır, kabuklu olarak rendenin iri kenarıyla rendelenir. Üzerine mayonez, yoğurt, dövülmüş sarımsak, ince kıyılmış dereotu ve tuz eklenir, çırpılır.
Servis yapılacak tabağın tabanına yeteri kadar cacık konur. Sıcak köfteler ve patates dilimleri cacığın üzerine konarak sofraya getirilir.

Not: Cacığa mayonez yerine, 2 çorba kaşığı kadar zeytinyağı konabilir.