



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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: Caciğa mayonez yerine, 2 çorba kaşığı kadar zeytinyağı konabilir.