KİREMİTTE KÖFTE

750 gr orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
5 dilim bayat ekmek içi
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
5 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet sivri biber
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
Üzeri için:
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar

Soğan rendelenir ve ekmek içine eklenir, bulamaç olana kadar karıştırılır.
Üzerine kıyma, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ve karbonat katılır, 4-5 dakika yoğrulur.
En son kıyılmış maydanoz ilave edilir. Maydanoz eşit dağılana kadar kısa süre daha yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabına konur, en az yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alınır, oval şekilde köfteler yapılır, Yağlanmış tepsiye dizilir, 200 derece fırında pişirilir.
Bu arada sos hazırlanır; tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış biber eklenir. Biber yarım pişince salça katılır ve kokusu gidene kadar kavrulur.
Üzerine kabukları soyulmuş ve ince doğranmış domates ve tuz katılır. Domatesin de rengi değişince sıcak su eklenir, bir taşım pişirilir.
Pişen köftelerden yaklaşık 8 tanesi oval, toprak bir kaba konur. Üzerine 4-5 kaşık sos gezdirilir. Bir tutam kadar rendelenmiş kaşar peyniri bırakılır.
Bu malzemeyle 6 porsiyon kiremitte köfte hazırlanır. 200 derece fırına verilir, kaşar eriyene kadar pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kiremitte köfte porsiyona ayırmadan, büyük toprak kapta da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1555 | Adı: Kiremitte Köfte | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 03:32