BOŞNAK KÖFTESİ

400 gr dana kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 su bardağı kuru ekmek kırıntısı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
2 çorba kaşığı sığırkavurması
Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar peniri

Rondodan kenarlarıyla çekilmiş kuru ekmeğin üzerine rende soğan ve yumurta eklenir, bulamaç gibi olana kadar karıştırılır.
Sonra kıyma, karabiber, kimyon, kuru nane ve tuz eklenir, en az 5 dakika yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda harçtan küçük ceviz kadar parça alınır, yuvarlanır, iki avuç arasında yassılaştırılır. İkinci köfte de aynı şekilde yapılır.
İlk yapılan köftenin üzerine yeteri kadar kaşar, yeteri kadar kavurma ve tekrar kaşar konur. Üzerine ikinci köfte yerleştirilir, kenarlarına bastırılır.
Köfte harcı bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Köfteler yağlanmış fırın kabına dizilir.
Boşnak köftesi önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Boşnak köftesinin orijinal tarifinde kavurma yerine kurutulmuş et kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1716 | Adı: Boşnak Köftesi | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 08:52