



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

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.