



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

KAYSERİ KÖFTESİ



500 Gr. Köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
7 - 8 Dal kıyılmış maydanoz
3 Adet patates
3 Adet domates
4 Adet yeşil sivri biber
1 ay bardağı sıvıyağ

Bayat ekmek dilimlerinin üzerine soğan rendelenir. Karıştırılır, ekmek pre olunca, diğer köfte malzemeleri katılır, 8 - 10 dakika yoğrulur.

Köfte harcı buzdolabında dinlenirken patatesler soyulur, 1 cm. kalınlığında daire Őeklinde doğranır, domateslerde daire Őeklinde dilimlendikten sonra biberler dikey olarak ikiye kesilir tohumları çıkartılır.

1 ay bardağı sıvıyağ, fırın tepsisine dökülüp, yayılır. Dilimlenmiş patates dilimleri tepsiye dizilir. Patates dilimlerinin üzerine iri Őekillendirilmiş köfteler aralıklı dizilir.

Boşluklara domates ve biber dilimleri yerleřtirilir. Tuz serpilir.

Önceden hafif ısıtılmış 190 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirilir.

Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kayseri köftesinin aslında köfte harcı, patateslerin üzerine tabaka halinde yayılır.