



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

PASTIRMALI KÖFTE



750 gr dana - koyun karışımı kıyma
4 dilim bayat ekmek içi
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
15 dilim pastırma
15 dilim taze kaşar peyniri

- # Yoğurma kabına kenarları alınmış bayat ekmek dilimleri, rende soğan ve tuz konur. Ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, salça, kimyon, karabiber ve karbonat eklenir. En az 5 dakika yoğrulur.
- # Hazırlanan harç buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Bu arada kaşar dilimleri 4, pastırma dilimleri 2 parçaya kesilir.
- # Köfte harcından ceviz kadar parça alınır. İki avuç arasında çay tabağı kadar açılır.
- # Ortasına önce bir parça kaşar, üzerine pastırma, en son tekrar kaşar konur. Kenarlardan üzerine doğru kapatılarak toplanır.
- # Bütün köfteler aynı şekilde hazırlanır ve yağlanmış orta büyüklükteki fırın tepsisine dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

Not: Bu tarifte pastırma yerine kurutulmuş et, kavurma, sucuk da kullanılabilir.