

Domatesli Fırın Köfte ve Sebze

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g dana kıyma
- 3 domates
- 2 patates
- 1 yeşil biber
- 1 kuru soğan
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C'ye ısıtın. Patatesleri benzer kalınlıkta dilimleyin; domates ve biberi doğrayın. Soğanı rendeleyip kıyma, yumurta ve galeta unuyla köfte harcını hazırlayın; çiğ kıymaya değen gereçleri yıkayın.

Servis Önerisi:

Köfteleri domates ve patates dilimleriyle birlikte tabaklara paylaştırın. Fırın kabında biriken domatesli suyunu üzerlerine kaşıkla alarak servis edin.

Yapılışı:

1. Köfte harcını yoğurun:

- Dana kıymayı rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, tuz ve karabiberle birleştirin.
- Harcı yoğurup eşit büyüklükte köfteler hazırlayın; on dakika buzdolabında dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sebzeleri dizin:

- Patatesleri ince dilimleyip domates ve biberle fırın kabına yerleştirin.
- Köfteleri sebzelerin arasına aralıklı yerleştirip zeytinyağını üzerlerinde gezdirin; yarım su bardağı sıcak suyu kabın kenarından ekleyin.

3. Fırında pişirin:

- Kabı 190 derece fırında sebzeler yumuşayana ve köfteler renk alana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin.
- Üst yüzey erken kızarırsa kabı gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün.

4. Köfteleri kontrol edin:

- En büyük köfteyi ortadan kesip çiğ kıyma kalmadığını kontrol edin.
- Patatesleri çatal ile yoklayıp yemeği fırından çıkarın ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

En büyük köfteyi ortadan açıp içinin tamamen piştiğini, patateslerin bıçakla kolay kesildiğini kontrol edin. Domatesler yumuşayıp suyunu yemeğe bırakmalı; fırın kabında az miktarda sos kalmalıdır.

Saklama:

Köfte, patates ve domatesli sosu birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Kabı kapalı tutarak yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Köfteleri eşit büyüklükte yuvarlayıp sebzelerle aynı fırın kabında aralıklı yerleştirin.

Kiraz'ın Mutfağı