Fırında Kaşarlı Köfte

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, sarımsak ve baharatları ekleyin.
- Güzelce yoğurarak kıvam almasını sağlayın.

2. Köfteleri Şekillendirme:

- Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Yuvarlayıp hafif yassı hale getirin.

3. Fırında Pişirme:

- Fırın kabını yağlayın.
- Köfteleri yerleştirin, üzerlerine domates ve biber dilimlerini koyun.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 25 dakika** kadar pişirin.

4. Kaşar Peynirini Ekleyip Kızartma:

- Köfteleri fırından alın, üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- Tekrar fırına koyarak **5 dakika** daha pişirin.
- Peynirler eriyip kızarınca fırından çıkarın.

>> **Lezzet İpucu:**
Köfte harcını yoğurduktan sonra 15 dakika buzdolabında bekletmek, köftelerin daha lezzetli olmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı