KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Sebzeli Köfte

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 500 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı galeta unu veya bayat ekmek içi
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı su

Sebzeler İçin:

- 2 adet patates (halka doğranmış)
- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 1 adet kabak (halka doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş veya küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlama:

- Kıymayı geniş bir kaba alın, üzerine **rendelenmiş soğan, sarımsak, ekmek içi, yumurta ve baharatları** ekleyin.
- **2 yemek kaşığı su** ekleyerek yoğurun.
- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin.

2. Sebzeleri Hazırlama:

- Patates, havuç ve kabağı halka şeklinde doğrayın.
- Sebzeleri sıvı yağ ile harmanlayarak fırın kabına yayın.

3. Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede **salça, tuz, baharatlar ve sıcak suyu** karıştırın.

4. Fırında Pişirme:

- Sebzelerin üzerine köfteleri yerleştirin.
- Domatesleri ve doğranmış yeşil biberi ekleyin.
- Sosu yemeğin üzerine gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 40 dakika** pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında **pilav veya yoğurt ile servis edin**.

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için **köfteleri önceden tavada hafif kızartabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı