KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Domates Soslu Köfte

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 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 kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos İçin:

- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıymayı alın.

- Üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, sarımsak ve baharatları ekleyin.
- İyice yoğurarak kıvamlı bir köfte harcı elde edin.

2. Köfteleri Şekillendirme ve Kızartma:

- Yoğurduğunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Parçaları yuvarlayıp hafif yassı hale getirin.
- Bir tavada az miktarda sıvı yağ ile köfteleri hafifçe kızartın.

3. Domates Sosunu Hazırlama:

- Ayrı bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Üzerine salça ve rendelenmiş domatesleri ekleyerek birkaç dakika pişirin.
- Su ve baharatları ekleyerek sosu kaynatın.

4. Fırında Pişirme:

- Hafif kızaran köfteleri fırın kabına dizin.
- Üzerine domates sosunu dökün.
- **Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika** pişirin.
- İsteğe bağlı olarak son 5 dakikada üzerine kaşar peyniri ekleyerek erimesini sağlayabilirsiniz.

5. Servis:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında pirinç pilavı veya makarna ile harika uyum sağlar.

>> **İpucu:**
Daha yoğun bir lezzet için sosu pişirirken içerisine biraz tereyağı ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı