

Şiş Köfte (Antalya)

Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Süre Notu: 20 dakika hazırlık ve 15 dakika pişirmeye, buzdolabında 1 saat dinlendirme eklenir. Bekleme dahil planlama süresi 1 saat 35 dakikadır.

Malzemeler:

□□ Köfte için:

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

□□ Servis için:

- Lavaş ekmeği
- Domates (ızgara yapılmış)
- Yeşil biber (ızgara yapılmış)
- Soğan salatası

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Şiş köfte için soğanı rendeleyin ve sarımsağı ezin. Harcı hazırladıktan sonra buzdolabında 1 saat dinlendireceğiniz için servis saatini buna göre planlayın; köfteleri benzer kalınlıkta şekillendirin.

Servis Önerisi:

Şişlerden dikkatlice çıkarıp lavaş üzerinde sıcak servis edin. Izgara domates, biber ve soğan salatasını yanında sunun.

Yapılışı:

1. Harcı yoğurun:

- Kıymayı rendelenmiş soğan, sarımsak, galeta unu veya ekmek içi, tuz ve baharatlarla birleştirin. 1 yemek kaşığı suyu ve zeytinyağını ekleyip malzemeler bütünleşene kadar yoğurun.

2. Dinlendirin:

- Kabın üzerini kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

3. Şişe yerleştirin:

- Harçtan benzer büyüklükte parçalar alıp uzun köfteler şekillendirin. Şişlere yerleştirip dağılmayacak biçimde hafifçe bastırın.

4. Pişirin:

- Mangalda orta ısıda çevirerek yaklaşık 8–10 dakika pişirin. Tavada yapacaksanız yapışmayı önleyecek kadar yağlanmış sıcak tavada her iki yüzü yaklaşık 4–5 dakika pişirin.
- Bu süreleri köfte kalınlığına göre kontrol ederek kullanın; içinin pişmesi tamamlanınca lavaş ve eşlikçilerle servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteleri yalnız dış yüzeyin kızarmasına göre ocaktan almayın. Kalınlık ve ısıya göre süre değişir; iç kısmın da pişmesini kontrol edin. Şişlerin üzerinde gevşek kalan köfteleri pişirmeden önce yeniden şekillendirin.

Kiraz'in Mutfağı