

Hatay Zahterli Tepsi Köftesi

Toplam 87 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Hatay tepsi köftesi, dana kıyma ve ince bulgurun sarımsak ve baharatlarla yoğrulup tepside fırınlağı geleneksel bir Antakya yemeğidir. Üzerine domates dilimleri dizilir, yanlarında zeytinyağı ve nar ekşili zahter salatasıyla servis edilir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 30 gr Tereyağı

Yapılı

1. İnce bulgurun üzerine yarım su bardağı sıcak su gezdirip 10 dakika kapağı kapalı şekilde bekletin.
2. Kıyma ile şen bulgur, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, biber salçası, doğranmış maydanoz, kimyon, karabiber ve pul biberle 5 dakika iyice yoğurun.
3. Harcı yağlı tepsiye 1.5 cm kalınlığında yayıp 1 çakla eşit parçaya bölün, üzerine erimiş tereyağı gezdirin.
4. Domates dilimlerini köftelerin üzerine dizin, isteğe bağlı yeşil biber dilimleri ekleyin.
5. Önceden 190°C'ye ısıtılmış fırında 28-32 dakika pişirin, zahter salatası eşliğinde sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru az suyla şişirmek köftenin tepside çatlamasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam