

## طرز تهیه کوفته قلقلی پنیر مخفی

ابتدا گوشت چرخ کرده، پیاز و تخم مرغ را خوب ورز می دهیم سپس سبزیجات را ریز خرد کرده و با آن مخلوط می کنیم. آرد نخود چپي و ادویه جات را هم اضافه می کنیم و خوب ورز می دهیم تا مایه یکدست شود.



### مواد لازم

- گوشت چرخ کرده = ۵۰۰ گرم
- تخم مرغ = ۱ عدد
- سبزیجات معطر (گشنیز، شوید، جعفری) = ۱۵۰ گرم
- پنیر پروسس یا پیتزا = ۲۵۰ گرم
- آرد نخودچپي = ۱۵۰ گرم
- پودر سوخاري = ۲۰۰ گرم
- پیاز رنده شده = ۱ عدد بزرگ
- ادویه جات (زردچوبه، فلفل، نمک، دارچین) = به میزان لازم
- گوجه فرنگي رنده شده = ۵ عدد بزرگ آبدار
- زعفران = نصف فنجان
- روغن مایع سرخ کردني = ۳/۲ فنجان
- روغن زیتون = به میزان دلخواه
- ریحان تازه و رزماری = در صورت تمایل

### طرز تهیه

ابتدا گوشت چرخ کرده، پیاز و تخم مرغ را خوب ورز می دهیم سپس سبزیجات را ریز خرد کرده و با آن مخلوط می کنیم. آرد نخود چپي و ادویه جات را هم اضافه می کنیم و خوب ورز می دهیم تا مایه یکدست شود. باید در نظر گرفت که خمیر به دست نچسبد. در این صورت کمی پودر نان باگت خشک را به آن می افزاییم.

پنیر پروسس را به صورت قطعات کوچک خرد کرده و کنار می گذاریم. و مقداری زعفران به آنها می افزاییم تا رنگ بگیرند. به اندازه یک آلو، از مایه برداشته و به صورت گلوله ای بین دو کف دست شکل می دهیم. سپس سوراخی با دسته قاشق مربا خوري از بالا در گلوله گوشتي

ایجاد کرده و پنیر را به اندازه لازم داخل آن قرار داده و کوفته را می بندیم.

-کوفته ها را یکی یکی داخل پودر سوخاري می غلتانیم و به مدت ۱۰ دقیقه کنار می گذاریم.

-سپس آن ها را درون ماهي تابه تفلون سرخ کرده تا کمی برشته شوند.

-تهیه سس گوجه فرنگي: گوجه هاي رنده شده را با مقداري روغن زیتون تف داده. بقیه زعفران را افزوده همراه با قدری آب جوش و یکی دو برگ ریحان تازه یا خشک به مدت ۱۰ دقیقه با حرارت کم می پزیم.

-سپس کوفته ها را به این سس می افزاییم.

-در صورت تمایل، می توان قدری رز ماری به آن افزود. در تابه را گذاشته و منتظر می شویم تا سس گوجه غلیظ شود و به خوردش برود.

-در صورت تمایل، مقداری از پنیر را می توانیم در انتها قبل از سرو غذا و زمانی که هنوز گرم است، روی آن بخواهیم.

غذای شما اینک آماده است. آن را می توانید با خلال هویج، ذرت و نخود فرنگي

و چند برگ جعفری تزئین نمایید.