2 BİBER SOSLU KÖFTE (MİKRODALGA)

350 g kuzu eti (bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 ekmek dilimi (tercihen kepekli ekmekten; kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra iyice sıkılarak, ufalanmış ve kurutulmuş)
2 küçük acı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
birkaç taze soğan (yalnızca yeşil yaprakları; süsleme için)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
Biber sosları:
1 iri kırmızı dolmalık biber
1 iri sarı (ya da yeşil) dolmalık biber
2 tatlı kaşığı sirke
2 çorba kaşığı süzme yoğurt

Sosları hazırlamak için, kırmızı ve sarı (ya da yeşil) dolmalık biberleri fırınlayın. Sonra derileri soyup, sap ve çekirdeklerini temizleyin. Her iki biberi ayrı ayrı doğrayıp, önce birini, sonra ikincisini 1 'er tatlı kaşığı sirke ve 2'şer çorba kaşığı suyla birlikte blendırda püre haline getirerek, ayrı ayrı birer ateşe dayanıklı kâseye aktarın. Her iki kâseye de 1'er çorba kaşığı yoğurt ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, kâseleri bir kenara bırakın.
Köfteleri hazırlamak için kıyma, kereviz sapı parçaları, ufalanmış ekmekiçi, kırmızı biber parçaları, ince kıyılmış taze soğanlar ve tuzu bir salata kâsesinde çatalla iyice karıştırıp, hazırladığınız bu harçtan iki avucunuz arasında 2,5 cm çapında 20 yuvarlak köfte yapın.
Bir fırın kabını % 100 ısıtılmış fırında iyice kızdırdıktan sonra, fırından alıp, içine zeytinyağını ve köfteleri koyarak, köfteleri yağın cızırdaması bitene kadar altüst edin. Sonra kabın üstünü bir plastik film tabakasıyla örtüp (bir kenarını buharın çıkması için aralık bırakın), kabı fırına vererek, köfteleri % 100 ısıtılmış fırında 2,5 dakika pişirin. Altüst edip, 2,5 dakika daha pişirdikten sonra, kabı fırından alarak, bir kenarda 3 dakika bekletin.
Bu arada, sos kâselerini fırına koyup, sosları % 50 ısıtılmış fırında 1,5 dakika ısıtın. Sonra kâseleri fırından alıp, birindeki kırmızı renkli sosu, 4 düz tabağa bölüştürün. Öbür- kâsedeki sarı (ya da yeşil) sosu da kaşıkla tabaklardaki kırmızı sosların ortasına koyup, bir şişle biçim verin.
Köfteleri 5'er 5'er tabaklara yerleştirip, üstlerini taze soğan yapraklahyla süsleyerek, servis yapın.

ML® Biberli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:31787 • adı:2 Biber Soslu Köfte (mikrodalga) • gönderen:Hafize Eray • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:59