ACI SOSLU ISPANAKLI KÖFTE

Yarım su bardağı ince bulgur
500 gr kıyma
1 kg ıspanak
1 diş dövülmüş sarımsak
1 soğan
Karabiber
kimyon
kekik
tuz
Kızartmak için sıvıyağ
Acı Domates sos için:
2 çay kaşığı sıvıyağ
5 domates
1 kıyılmış soğan
3 arnavut biberi
1 su bardağı konserve tane mısır
1 çorba kaşığı esmer şeker
2 çorba kaşığı sirke

Bulguru soğuk suda 30 dakika bekletip süzün. Ispanak yapraklarını temizleyip kaynar suda haşlayın. Suyunu süzüp iri parçalar halinde doğrayın.
Bulgur ve ıspanakları büyük bir kaba alıp üzerine kıyma, soğan, sarımsak ve baharat ekleyip yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Fazla yağını alması için kâğıt havlu üzerine çıkarın. Domates sosu için; domatesleri soyup küp küp doğrayın. Arnavutbiberini uzunlamasına ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve kıyın. Bir tavaya yağı ve soğanı koyup kavurun. Domatesler, mısır, şeker ve sirkeyi ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan indirip biberi ekleyin ve karıştırın. Köfteleri sosla servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61943 • adı:Acı Soslu Ispanaklı Köfte • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:27