BEY BEĞENDİ

Malzeme
- Köftesi:
- ½ kg köftelik kıyma
- ½ paket köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- kızartmak için:
- Sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 4 adet patates
- 3 adet domates
- 4 adet çarliston biber
- Sosu:
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı Salça
- 2,5 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Harcı İçin: patateslerin kabuklarını soyup, halka halka doğrayın. Soyulmuş patateslerin hava ile temas ettiklerinde kararmamları için su dolu bir kâsede bekletin. Daha sonra patateslerin suyunu süzüp, kuruladıktan sonra kızgın ay çiçek yağında hafifçe kızartın.
2. Domatesleri halka halka dilimleyin.
3. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
4. Sosu İçin: kuru soğanı piyazlık doğrayın.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Derin bir kâsenin içine kıymayı, köfte harcını ve suyu koyup, yoğurun. Köfte harcı kıvamına gelince şekil verip, düz bir tabağa alın. (Köfte harcı bulamazsanız, Köfte harçı yerine, bayat ekmek, yumurta, soğan, sarımsak, baharatları kullanarak köftenizi hazırlayabilirsiniz.)
7. Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, köftelere renk verdirin. Hafif kızaran köfteleri ısıya dayanıklı bir cam kaba veya fırın tepsisine alın.
8. Sosu İçin: yayvan bir tenecerede Sana yağını kızdırın. İçine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
9. Soğanlar renk alınca içine salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
10. En son olarak sosu için kekiği, kırmızı pul biberi, tuzu, karabiberi ve et suyu ilave sosu bir taşım kaynatın.
11. Tepsinin içine dizdiğiniz köftelerin üzerine kızarmış patatesleri dizin. Patateslerin üzerlerine, orta kısmı boş kalacak şekilde tepsinin kenarlarına domates dilimlerini dizin. En son olarak yemeğin üzerine soğanlı sosu dökün. Mümkün olduğu kadar piyazlık soğanları bir kaşık yardımı ile ortaya toplayın.
12. Bey Beğendiyi önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar 20-25 dak. pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28874 • adı:Bey Beğendi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:57