BEZELYELİ KÖFTE

Yarım kilo köftelik kıyma
1 su bardağı Feast Bezelye
1 su bardağı Feast Küp Soğan
2 yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı susam
2 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Köftenin yanına garnitür için;
1 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı Feast Mısır
1 kırmızı biber
1 kahve fincanı dilimli yeşil zeytin
1 kahve fincanı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

Kıymayı çukur bir kaba koyun. Feast Küp Soğan'ı, ufalanan ekmek içlerini, 1 yumurtayı, kaşar peyniri rendesini, sıvıyağı, kekiği, karabiberi ve tuzu birlikte iyice yoğurun. Feast Bezelye'yi rengi değişene kadar haşlayın daha sonra da süzün. Yoğurduğunuz kıymalı karışıma bezelyeleri ezmeden dikkatlice karıştırın rulo şeklinde fırın kabına dizin. Üzerine yumurta sarısı ilave ederek susam gezdirin. 1 çay bardağı su ekleyerek fırında 20 dakika pişirin.

Garnitürün hazırlanışı:
Pirinci yıkadıktan sonra 2 su bardağı sıcak su ile haşlayın. Yeşil zeytinleri, ince kıyılmış kırmızı biberleri, zeytinyağını, Feast Mısır'ı karıştırın. Bezelyeli köftenizin yanında servis yapın.

ML® Bezelyeli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:38842 • adı:Bezelyeli Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:02