BİBERLİ KÖFTE

500 gr kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay bardağı süt
3-4 dal frenksoğanı
3-4 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
Yarım çay kaşığı yenibahar
2 çay bardağı un
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Sos için:
2 sarı dolmalık biber
2 kırmızı dolmalık biber
2 yeşil dolmalık biber
2 soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Ekmek içini sütte ıslatıp elinizle sıkarak ufalayın. Frenksoğanı ve maydanozu temizleyip kıyın. Kıymayı çukur bir kaba alın. Ekmek içi, frenksoğanı, maydanoz, kaşarpeynir, kimyon, yenibahar, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurun. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Hazırladığınız köfteleri una bulayın. Yağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını çektirin.
Sos için, dolmalık biberleri temizleyip şerit şerit kesin. Soğanları soyup kıyın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve biberleri soteleyin. 3-4 kaşık sıcak su ekleyip kapağı kapalı olarak pişirin. Köfteleri ve sote edilmiş biberleri servis tabağına alıp sıcak servis yapın.

ML® Biberli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15021 • adı:Biberli Köfte • gönderen:beyazit • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:18