DOMATES SOSLU MAYDANOZLU KÖFTE

750 gr. kıyma
2 adet yumurta
1 orta boy kase rendelenmiş soğan
2-3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
3-4 diş sarmısak
1 yemek kaşığı salça
1 minik kase haşlanmış pirinç
Tatlı kırmızı biber
1-2 yemek kaşığı soya sosu
Domates sosu için:
5-6 adet domates
1-2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı şeker
Tuz
1 adet soğan
3-4 diş sarmısak
Zeytinyağı

Bir geniş kase içine kıyma konur. Üstüne soğan rendesi, maydanoz, ketçap, pirinç, sarmısak, kırmızı biber, soya sos, iki yumurtayı kırıp güzelce yoğurun.Tuz ve karabiber ilave edin. Bunu bir borcama yerleştirip bir yere koyun. 170 derecede 45-50 dk. pişirin. Bu arada domates sosu için domateslerin kabuklarını soyup iri iri doğrayın. Zeytinyağda soğanlar ve sarmıskaları soteleyin.Domatesleri ilave edin. Şeker ve sirkeyide koyup 15-20d k. pişmelerini bekleyin.Tuz ve karabiber ilave edip sosu tamamlayın. Pişen köftemizin üzerine dökün maydanoz yaprakları ile süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:133600 • adı:Domates Soslu Maydanozlu Köfte • gönderen:vırvır • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:15