DOMATES SOSLU TOP KÖFTE

500 gr. dana eti kıyması
100 gr. kuzu eti kıyması
100 gr. ekmek kırıntısı
1 yumurta
4 diş sarımsak
Maydanoz
Domates sosu için:
1 kg. domates
1 soğan
1 çay kaşığı şeker
Sızma zeytinyağı
2 çorba kaşığı soya sosu
Maydanoz
Köfteleri kaplamak için:
Un
Ekmeği ıslatmak için:
Süt

Öncelikle domates sosumuzu hazırlamak için tencereye bir miktar zeytinyağ döküp soğanları kesip ekleyin.Sonra aynı şekilde domates parçalarını ekleyin.Bu parçalar iri olur küçük kesmenize gerek yoktur.Şekeri ilave edin. Başka bir yerde küçük bir kase içine bayat ekmeği koyup üzerine yetecek kadar süt ekleyin.Ekmekler sütü çekerken büyük bir cam kase içine kıymalarımızı ekleyelim. Üzerine sarmısakları ekleyip yumurtayı kıralım.Bir miktar maydanozu çok ince kıyıp ekleyelim. Sütlü ekmeğide süzgüden geçirip sütünü iyice akıtıp kımalara ekleyelim. Tuzumuzuda ekleyip güzelce yoğuralım. Köfteleri top şekline getirip unlayalım.Bir tavaya sıvıyağımızı koyup köftelerimizi hafif kızartalım. Domatesli pişen sosumuza soya sosunuda ilave edip süzgeçten geçirelim.Geçmeyenleri atalım.Pişen köftelerimizi sosun içine koyup iyice pişene kadar pişirelim.Daha sonra servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:133593 • adı:Domates Soslu Top Köfte • gönderen:vırvır • indirme tarihi:20.04.2024 - 14:23