ENGİNARLI KÖFTE

400 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı galeta unu
4-5 dal maydanoz
Tuz, karabiber, kimyon
3 adet havuç
10-12 adet arpacık soğan
5 adet enginar
1 su bardağı bezelye
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su

Kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, galeta unu, kıyılmış maydanoz, karabiber, kimyon ve tuz ilave edip yoğurun. Hazırladığınız harçtan arzunuza göre köfteler hazırlayıp kenara alın. Diğer taraftan, havuçları temizleyip uzunlamasına dörde bölün ve 3-4 cm uzunluğunda doğrayın. Arpacık soğanları temizleyin. Enginarları üçgen parçalar halinde doğrayın. Sıvıyağı kızdırıp arpacık soğan, havuç ve bezelyeyi ilave edin. Sebzeler yarı yarıya yumuşadığında enginarı ekleyin. Birkaç dakika kavurup suyu ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Enginarlar yumuşamaya başlayınca ocaktan alın. Hazırladığınız köfteleri bir fırın tepsisine dizin. Üzerine sebzeli karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında köfteler pişene kadar tutup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92279 • adı:Enginarlı Köfte • gönderen:yel iz • indirme tarihi:19.04.2024 - 10:15