



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FESLEĞENLİ AKDENİZ KÖFTESİ

Sahrap Soysal

Köfte için;

400 gr az yağlı dana kıyma

1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri (Robotta çekilmiş mihalıç peyniri veya İzmir teneke tulumu olur.)

1 adet yumurta

1 su bardağı robotta çekilmiş bayat ekmek içi (galeta unu da kullanabilirsiniz)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

2 yemek kaşığı dolmalık çam fıstık

Sosu için;

1 adet orta boy kuru soğan

2 diş sarımsak

3 adet közlenmiş kırıncı biber (Konserve köz biber kullanmanızı öneririm)

5 yemek kaşık zeytinyağı

2 yemek kaşığı domates salçası + 1 su bardağı sıcak su

2 adet orta boy domates

5 çay kaşığı kuru fesleğen (veya 2 yemek kaşığı)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kıymayı derin bir kaba koyup üzerine tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurtayı kınp rendelenmiş peyniri ve galeta ununu (bayat ekmek içi de kullanabilirsiniz) katıp iyice yoğurun. Dolmalık fıstığı katıp tekrar yoğurun. Köfte hamurunun sertleşmesi ve kızarıırken dağılmaması için buzdolabında bir saat kadar

Hazırladığınız köfte harcından can eriği büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapın. Köfteleri ve incecik kıydığınız kuru soğanları teflon tavada kızdırdığınız 5 yemek kaşığı zeytinyağında ve orta ısı ateşte tavayı sallayarak 2-3 dakika kadar kızartın.

Üzerine dövülmüş sarımsak, tavla zarı formunda doğradığınız konserve köz biber ve rendelenmiş domatesi ekleyip tahta bir kaşıkla hafif hafif karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber ve fesleğen serpin. Sıcak suyla sulandırdığınız salçayı katın. Tavayı sık sık sallayarak ve karıştırmaya devam ederek sosun kaynamasını bekleyin. Kaynamaya başlayan köfteli sosu kısık ateşte 5-6 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra, hazırladığınız soslu köfteliyi sıcak sıcak servise sunun. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz (yarım demet kadar) çok yakışır.

Not: isterseniz Türk usulünü uygulayıp köfteleri tavada kızarttıktan sonra alın. Sosu da aynı tavada pişirdikten sonra ocaktan almaya yakın köfteleri de tavaya aktarın. Köfteleri 1-2 dakika da sosla pişirip ocaktan alın.