FISTIKLI KÖFTE SALÇASI

3 çorba kaşığı biber salçası
1 adet domates
2 diş sarımsak
1 çay bardağı yer fıstığı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük kuru soğan
1 adet kuru biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Kuru biber sıcak suya ıslatılır, 1 saat kadar bekletilir. Sonra kabaca doğranır, rondoya atılır. Üzerine soyulmuş ve iri doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilir ve kısa süre çekilir. Daha sonra salça, domates, yer fıstığı, kimyon, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Tamamen şeklini kaybedene kadar çekilir. Özellikle köftenin yanında muhteşem bir sostur.

© lezzetler.com tarif no:119310 • adı:Fıstıklı Köfte Salçası • gönderen:çim • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:57