SAHAN KÖFTE

Malzemeler:
500 gr. kıyma
1 yumurta
1 soğan
1 kase ekmek içi
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Kekik
Kimyon
4 orta boy patates
1 domates
1 yeşil biber
1 çay kaşığ salça
1 tatlı kaşığı un
Sıvıyağ

Yapılışı:
Soğan rendelenir. Bir karıştırma kabında kıyma, soğan, yumurta, ekmek içi ve baharatlarla köfte hazırlanır. El içinde normal yassı köfte şekli verilir. Bu arada patatesler halka halka doğranır. Yağlanan fırın tepsisine bir köfte bir patates şeklinde dizilir. Fırına verilir. Bu arada salçalı bir sos hazırlanır. Un yağda kavrulur. Salça eklenip su ilave edilerek kaynatılır. Patatesler ve köfteler hafif kızarınca fırından çıkarılır. Salçalı sos dökülür. Üzerine dilimlenmiş domates ve biberler de ilave edilerek tekrar fırına verilir. Bu şekilde pişmesi beklenir.

© lezzetler.com tarif no:27334 • adı:Sahan Köfte • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:50