



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU MİSKET KÖFTE

<https://www.sultanet.com/>

- 1 Çorba Kaşığı Galeta Unu
- 1 Çorba Kaşığı İnce Bulgur
- Yarım Kg Kıyma
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Dal Taze Nane
- Kararında Karabiber, Tuz
- Sosu İçin
- 1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 3 Adet Domates
- 1 Çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Dal Taze Nane
- 1 Tatlı kaşığı Tereyağı
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

Köfte için kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, İnce bulguru, galeta ununu, kıyılmış naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyin. İyice yoğurup karışımından büyük misket parçaları koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın. Domates sos için domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın ve birkaç çorba kaşığı zeytinyağında domateslerle birlikte kavurun. Kıyılmış taze naneyi, tereyağını, tuzunu, baharatını ve kalan zeytinyağını ekleyerek tatlandırın. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın. Domatesli karışımı ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Üzerine köfteleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, köfteler iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, yağsız olarak kavrulmuş dolmalık fıstıkları da ekleyerek hemen servis yapın.

