



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNE SOSLU KÖFTE

500 gram taze ya da donmuş vişne  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı kadar nar ekşisi ya da balzamik sirke  
2 çorba kaşığı şeker  
1 bardak su  
500 gram kıyma  
2 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi  
Zeytinyağı (kızartmak için)  
Üzeri için:  
Maydanoz

Köfteyi yapmak için, kıyma, yumurta, tarçın, kimyon, limon rendesi, zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında biraz dinlendirin. Dinlenmiş olan köfteleri sulu köfteden daha küçük olacak şekilde koparın ve avuç içinde açın. Ortasına bir adet vişne koyup yuvarlayarak kapatın. Köfteleri biraz unlayıp tavada zeytinyağı ile pişirip kenara alın. Daha sonra bir tavada zeytinyağı ile soğanı kavurun. Soğanların renkleri dönünce kalan vişneler, nar ekşisi, 1 bardak su ve şekeri tavaya alın ve karıştırarak 5 dakika kadar pişirin. Köfteleri bu sosun içine atın ve 20 dakika kadar ara ara çevirerek iyice pişirin. Üzerini doğranmış maydanoz ile süsleyin.

[ML® Havuç Köftesi için tıklayın](#)[ML® Havuçlu Köfte için tıklayın](#)

