HİNDİBALI JAMBON KÖFTE

500 gram patates
200 gram tavuk jambon
120 gram antepfıstığı
100 gram margarin
2 adet yumurta sarısı
1 adet arpacık soğanı
1 top kıvırcık hindiba
2 çorba kaşığı Rendelenmiş parmesan peyniri
1 dal Maydanoz
1 çorba kaşığı Hardal otu
25 ml elma sirkesi
Tuz
Karabiber

Kaynayan suda patatesleri 20 dakika haşlayın. Haşladığınız patateslerin kabuğunu soyup kaba aktardıktan sonra ezin. Jambonu ve antepfıstığını bıçak yardımı ile doğrayıp ezdiğiniz patatesin içine ekleyin. 2 adet yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırıp homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
Patates hamuruna elinizle yassı köfte şekli verip yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 6-8 dakikadan fazla pişirin. Kıvırcık hindibayı ayıkladıktan sonra yıkayın. Daha sonra hindibayı kurulayıp gelişigüzel doğrayın.
Sosu hazırlamak için doğranmış 1 dal maydanoz, dilimlenmiş 1 adet arpacık soğanı, 1 çorba kaşığı hardal otu, 25 ml sirke ve 100 gram yağı blender'de çekin. Sosun tadına bakıp gerekirse bir tutam tuz ile tatlandırın.
Pişirdiğiniz fırınlanmış patatesli ve antepfıstıklı köfteleri doğranmış kıvırcık hindiba ve hazırladığınız hardal otlu, arpacıksoğanlı sos ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:116495 • adı:Hindibalı Jambon Köfte • gönderen:pembe ortanca • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13