KEREVİZ PÜRELİ MİNİ KÖFTELER

Malzeme:
Süslemek için :
közlenmiş kırmızı biber
Püre için :
3 adet kereviz
2 adet patates
500 ml süt
50 gram Teremyağ
Tuz
Karabiber
Mini Köfteler için :
250 gram kıyma
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Köfte Harcı

Kerevizleri ve patatesleri soyup iri parçalar halinde kesin. Geniş bir tencereye alıp süt ilave edin. Orta ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sebzeler pişerken süt suyunu çekince ocaktan alın. Teremyağı ekleyip el blenderi ile püre haline getirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Yoğurma kabında kıyma, irmik ve köfte harcını yoğurun. Azar azar su ilave edip yoğurmaya devam edin. İrmikli köfte harcından küçük parçalar koparıp minik köfteler hazırlayın. Köfteleri galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Servis tabağına püreyi yayın. Üzerine köfteleri dizin. Közlenmiş biberlerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48506 • adı:Kereviz Püreli Mini Köfteler • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:14