KÖFTE SOSU

2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
1 orta boy soğan
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı yer fıstığı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı sıcak su

Soğan ve sarımsaklar ince ince rendelenir.
Bir sos tenceresine 2 yemek kaşığı sıvı yağ alınıp ısıtılır, soğan ve sarımsak rendeleri eklenerek pembeleşene kadar kavrulur.
3 yemek kaşığı kavrulmuş yer fıstığı dövülerek toz haline getirilir. Soğan ve sarımsakların üzerine eklenerek bir süre daha kavrulurulur.
Domates ve biber salçaları eklenerek iyice karıştırılarak homojen bir karışım sağlanır.
Üzerine 2,5 su bardağı sıcak su eklenir, iyice karıştırılır.
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi, nane, kekik ve tuz da ilave edilerek iyice karıştırılır.
Ocağın altı kapatılarak sos soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra köftelerin yanında servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:119285 • adı:Köfte Sosu • gönderen:İ • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:50