KÖFTELİ YANYA KEBABI

Sahrap Soysal

Malzemeler
Köfte İçin;
400 gr az yağlı dana kıyma
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon
1 adet orta boy kuru soğan
5 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Kızartmak İçin;
1 su bardağı un
1/2 su bardağı sıvıyağ
Aynca 8-10 adet arpacık soğan
Fındık kadar tereyağı
4 adet orta boy domates (veya 10-12 adet kiraz domates)
3 adet yeşil çarliston biber
isteğe bağlı 1 su bardağı konserve bezelye
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1/2 çay kaşığı toz tarçın, kimyon
3 bardak sıcak su

Yapılışı
Köfte için derin bir kabın içine kıyma, tuz, karabiber ve kimyonu koyun. Soğanı rendeleyip, ekmek içlerini pirinç tanesi gibi ufalayıp katın. Yumurtayı kırıp yoğurmaya başlayın. İyice yoğurup yeşil erik büyüklüğünde parçalar koparın. İki avucunuzun arasında yuvarlayıp un serpilmiş tepsiye sıralayın. Yuvarlayın una bulayın. Sıvıyağı geniş bir tencerede kızdırıp, unlanmış köfteleri çevire çevire, tavayı sık sık sallayarak hafifçe kızartın. Köfteleri tavanın içinden almadan, tavayı ocaktan alıp bir kenarda bekletin. Öte yandan geniş bir tencereye arpacık soğanları ve tereyağını koyun. Orta ısılı ateşte 2-3 dakika daha pişirip üzerine iri doğranmış domatesleri ve halka dilimlenmiş biberleri ekleyin. Yine karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Tuz, karabiber, tarçın ve kimyonu serpiştirin. Hafif kızarmış köfteleri isterseniz yağıyla birlikte, isterseniz yağını süzerek katıp sıcak suyu aktarın. İsterseniz bu aşamada bezelyeyi de ekleyin. Orta ısıda kaynatın. Kaynar kaynamaz altını kısın ve kısık ateşte soğanlar yumuşayıncaya dek pişirip, ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla servise sunun.

NOT: Yanya köftesinde bol yumurta olur ve çok cıvık olur. Biz pratik olsun diye daha sert hamur hazırladık.

© lezzetler.com tarif no:54269 • adı:Köfteli Yanya Kebabı • gönderen:23haziran_99 • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:21