



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KÖFTE

<https://migros.com.tr>

2 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gr. kuru kayısı
1 adet kabuk tarçın
400 gr. domates
1 adet soğan
350 gr. dana kıyma
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber
25 gr. badem
1 avuç kişniş

1. Derin bir kase nin iç erisine kıymayı, baharatları; kimyon, karabiber, pul biber, tuz, yumurtayı, dövülmüş sarımsağı koyup iyice yoğurun.
2. Yoğurduğunuz bu harçtan küçük parçalar kopartarak yuvarlayın.
3. Yuvarladığınız bu köfteleri az yağda arkalı önlü kızartıp bir kenarda bekletin.
4. Ayrı bir tencereye zeytinyağını koyun ve bu yağda soğanları pembeleşene kadar kavurun.
5. Üzerine sırası ile küp küp doğranmış domatesleri, kuru kayısıları ilave edip 4-5 dakika soteleyin.
6. Kızarmış köfteleri de ekleyin.
7. Ardından 2 bardak su koyup (içerisine kabuk tarçını da atın) pişmeye bırakın.
8. Servis yaparken kıyılmış bademlerle ve taze kişniş yaprakları ile süsleyin.

