



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNYATÜR KÖFTELER (İSPANYA)

400 g yağsız dana kıyması
100 g taze ekmekiçi (ufalanmış)
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 yumurta
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
İspanyol sosu:
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1 küçük tatlı kırmızıbiber (doğranmış)
250 g olgun domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra küp biçiminde doğranmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Sosu hazırlamak için natürel zeytinyağını ateşe dayanıklı bir cam kaba (ya da bir güvece) koyup, kabı orta ateşe oturarak yağı ısıtıp. Soğan ve sarımsakları yumuşayınca (ama renkleri dönmemelidir) kadar pişirin. Doğranmış kırmızıbiber, domatesler, tuz ve karabiberi ekleyip, karışımı kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Önce fırınınızı 180°C'a ısıtın. Kıyma, ufalanmış ekmekiçi, maydanoz, sarımsak, yumurta ve 2 çorba kaşığı suyu blendera koyup, tuzu ve karabiberi ekledikten sonra, iyice karıştırın. Sonra kesme tahtası üstüne aktarın, ellerinizi ıslatarak, her biri bir cevizden biraz küçük 36 yuvarlak köfte yapın. Zeytinyağını kalın dipli bir tavada ısıtıp, köfteleri tavaya yerleştirerek, yapışmalarını önlemek için tavayı sürekli sallayarak ve tahta bir kaşıkla karıştırarak, köfteleri her yanları iyice kahverengileşene kadar kızartın. Tavayı ateşten alıp, köfteleri delikli spatulayla kâğıt mutfak havluları üstüne çıkararak, fazla yağlarını bırakmalarını sağlayın. Ateşe dayanıklı cam kabı ateşten alıp, içindeki sosu blendera aktarın. Püre haline gelinceye kadar karıştırın. Yeniden ateşe dayanıklı cam kaba (ya da güvece) aktarın, köfteleri ekleyerek, kabı fırına verin ve köfteleri 40 dakika kadar pişirin. Kabı fırından alıp, köfteleri kabında servis yapın.