SAHAN KÖFTE

MALZEMELER
700 gr kuzu dana kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
Bir tutam ince kıyılmış maydanoz
1 diş sarımsak
Bir miktar pul biber
Bir miktar karabiber
Bir miktar kimyon
Bir miktar kekik
Tuz
Salçalı sos için gerekli malzemeler:
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısırözü yağı
2 yemek kaşığı salça
5 adet orta boy patates
3 adet domates
3 adet sivribiber
5 su bardağı su
Tuz
Patatesleri kızartmak için bir miktar ayçiçek yağı

YAPILIŞI
ilk olarak köfteler hazırlanır. Kuru soğanlar ve sarımsak derin bir kabın içinde rendenin ince tarafıyla rendelenir. Dana kuzu kıyma karışımı, ince kıyılmış maydanoz, 2 adet yumurta, galeta unu ve baharatlar da ilave edilip iyice yoğrulur ve köfte hamuru elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlandıktan sonra bastırılarak yassılaştırılır. Hazırlanan köfteler az yağlanmış fırın tepsisine sırayla dizilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında köfteler suyunu bırakıp kızarıncaya kadar pişirilir. Köfteler pişerken üzerine dökülecek salçalı sos ve yanına konacak patatesler hazırlanır. Patatesler soyulup köfteler gibi yassı, yuvarlak dilimler halinde, orta kalınlıkta doğranır. Bir tavaya az bir miktar ayçiçek yağı konur ve patatesler bu yağda çevrilerek kızartılır. Pişen köfteler fırından çıkarılır. Kızaran patatesler köftelerin arasına dizilir. Bir tencereye 2 yemek kaşığı mısır özü yağı ve 1 yemek kaşığı un konarak, un pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenir ve bir süre daha kavrulur. Çırpma teli ile karıştırarak 5 su bardağı su yavaş yavaş ilave edilir. Bir süre kaynamaya bırakılır. Hazırlanan salçalı sos, sırasıyla fırın tepsisine dizilmiş patates ve köftelerin üzerine kepçeyle dökülür. Sivribiberler ve domatesler dilimler halinde tepsinin üzerine dizilir ve tepsi tekrar fırına sürülür. Domates ve biberler pişene kadar, 10-15 dakika daha fırında pişirilir. Üzeri maydanozla süslenerek ve sıcak olarak servis yapılır.

ML® Tava Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25862 • adı:Sahan Köfte • gönderen:kanaviçe • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:27