SAHAN KÖFTESİ (LİBYA)

1 kg yağsız kuzu kıyması (2 kez çekilmiş)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 küçük patates (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı sirke
3/4 su bardağı su

Büyük bir kaseye kıymayı, soğanların yarısını ve maydanoz ile 1 çay kaşığı tuz koyup, karıştırarak yoğurunuz. Karışımdan 36 top yapıp, bir kenara bırakınız.
Büyük bir sahana tereyağı ve rafine yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca 5-6 köfte koyup, bir delikli kepçeyle arasıra çevirerek 7-8 dakika, renkleri iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. Pişenleri bir delikli kepçeyle çıkarıp, kalanları aynı biçimde pişiriniz.
Aynı tavada (gerekiyorsa biraz daha yağ ekleyerek) kalan soğanları ve patatesi arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Kimyon, karabiber, şeker, acı kırmızıbiber ve kalan 1 çay kaşığı tuzu ekleyip, sık sık karıştırarak 7-8 dakika daha pişiriniz. Sirkeyi ve suyu katıp, ateşin altını kısarak 2 dakika kaynatınız.
Kızartmış olduğunuz köfteleri sahana koyup, ağır ateşte 15 dakika, üstlerine sostan dökerek pişiriniz. Sahanı ateşten alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64147 • adı:SAHAN KÖFTESİ (Libya) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:27