SAHAN KÖFTESİ

600 gram kıyma
120 gram iç ekmek (3 dilim)
120 gram soğan (2 büyükçe)
50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)
400 gram domates (3 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 yumurta
Tuz ve karabiber

1 İki kez et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya rendelenmiş 2 küçükçe soğan, ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, 1 adet yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek bunları 10 dakika kadar yoğurmalıdır.
2 Yoğurulma sona erince, bundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparark, ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve bastırmak suretiyle kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli, sonra da her şekillendirilmiş köfteyi, içinde eritilmiş iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin olan tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün köfteleri böylece şekillendirmeli ve tepsiye yerleştirmelidir.
3 Tepsiye yerleştirme sona erince; bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates ya da bir bardak su içinde eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34205 • adı:SAHAN KÖFTESİ • gönderen:davet • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:53