SCOTCH EGGS

https://gurmekibris.com

5 adet orta boy yumurta
500 gram yağsız kıyma
4 dal taze soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı dijon hardalı
1 yemek kaşığı ketçap
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı mısır ya da buğday unu
2 tepeleme çay kaşığı kimyon
1 tepeleme çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
Sosu için:
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı dijon hardalı
1 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber (arzuya göre)
1 çay kaşığı sumak (arzuya göre)
Kızartmak için:
1/2 su bardağı buğday unu
1 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı irmik
2 adet çırpılmış yumurta
1 su bardağı kalın çekilmiş galeta unu
1 litre ayçiçek yağı

Sosun yapımı için rendelediğiniz sarımsak ve diğer malzemeleri bir kasede çatal yardımıyla karıştırın.
Öncesinde oda ısısına getirdiğiniz yumurtaları bir miktar tuz eklediğiniz kaynar suda 3-4 dakika haşlayın.
Pişmeyi durdurmak için soğuk suya koyun veya buzlu su olan bir kaseye alın.
Soğuttuğunuz yumurtaları soyup üzerindeki nemi bir kağıt havlu yardımıyla kurulayın.
Kıyma, incecik doğradığınız taze soğanlar, rendelenmiş sarımsak ve diğer malzemeleri çukur bir kapta iyice karıştırıp yoğurun. Malzemelerin iyice özleştiğine emin olduktan sonra karışımı beş eşit parçaya bölün.
Kıyma parçalarından birini alıp elinizde iyice düzleştirin. Üstüne haşlanmış yumurtayı koyup alttan yanlara doğru yavaş yavaş kıvırarak kıymanın yumurtayı kaplamasını sağlayın.
Sonrasında yumurtayı fazla ezmeden iki elinizin arasında şekil verin. Kıymanın yumurtanın çevresine eşit kalınlıkta dağıldığına emin olun. Kalan yumurtalar için de aynı işlemi tekrarlayın.
Hazırladığınız köfteleri; önce beyaz un karışımına, sonrasında çırpılmış yumurtaya ve son olarak da kalın çekilmiş galeta ununa bulayın.
İyice kızdırdığınız derin yağda, köfte yumrularının üstü kıtır hale gelip altın sarısı renk alana kadar 2-3 dakika kızartın.
Kızarttığınız yumurtalı köfteleri kağıt havlu üstüne alıp fazla yağının emilmesini sağlayın. Ortadan ikiye kesip önceden hazırladığınız sos eşliğinde soğumadan servis edin.

Not: Yumurtaları çok az haşlamaya özen gösterin. Akabinde pişmeyi durdurmak için buzlu suya koyabilirsiniz.Yumurtaları az pişirdiğiniz için soyarken parçalamamaya dikkat edin, rahat soyulması için kaynama suyuna bir miktar tuz ekleyebilirsiniz.Hazırladığınız kıyma karışımı ile haşlanmış yumurtaları kaplarken karışımın çok kalın olmamasına özen gösterin, aksi taktirde içinin pişmesi gecikecektir.

© lezzetler.com tarif no:130616 • adı:Scotch Eggs • gönderen:annekuş • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:06