SOSLU ANKARA KÖFTE

400 gr kuzu eti
200 gr dana eti
4 dilim ekmek
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy kuru soğan
1 tutam köfte baharı
1 tutam kimyon ve tuz.
Sosu için:
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet sivri biber
1 adet irice domates
30 gr margarin
1 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 tutam pul biber
Tuz

Sos için, tavada yağ eritilip ince kıyılmış soğan, biber ve sarımsak kavrulur. Küp doğranmış ve kabuğu soyulmuş domates ve baharatlar ilave edilip 2 dakika daha pişirilir.
Tüm malzemeler kıyma makinasından 2 kez çekilir. İyice yoğurulup yuvarlak köfteler halinde hazırlanıp ızgarada veya tavada pişirilir. Tabağa alınıp üzerine sos dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:133610 • adı:Soslu Ankara Köfte • gönderen:yunus özoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49