



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE KEBABI

8-10 kişilik
750 gram kıyma
1000 gram vişne
3 adet kebabçı pidesi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet limonun suyu
Yarım demet maydanoz
500 gram patates
Tuz, karabiber, yenibahar, kırmızıbiber

Köftelik kıyma, tuz, karabiber ve yenibaharı iyice yoğurun. Minik parçalar koparıp, elinizi suya batırarak vişne büyüklüğünde yuvarlayın. Soğanları çok ince kıyın, zeytinyağında kavurun. Domates salçasını ekleyin. Yuvarlanan köfteleri de ilave edin. Silkelemek suretiyle kavurun. 1 kg vişnenin yarısının suyunu sıkın. Sıkılan vişne suyunu, baharatları, limon suyunu ve tuzu ve soğan-köfte karışımının üzerine ilave edip, pişirin. Köfteler iyice piştikten sonra vişnelerin diğer yarısını etin üzerine koyup, 1-2 dakika kaynatın. Piderleri baklava dilimi şeklinde kesin. Servis tabağına yerleştirin. Piderlerin üzerine vişneli köfteleri koyun (suyu ağdalı ve az olmalı). Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Kenarlarını kızarmış patateslerle süsleyin. Sıcak servis yapın.

Not: Köfteler yağda hafifçe kızartılırsa daha lezzetli olur.