ACI SOSLU KÖFTE

Köftesi:
750 gr koyun 250 gr sığır kıyması (karışık)
1 büyük soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
60 gr (1/3 su bardağı) dövülmüş badem
60 gr (1 su bardağ) taze ekmek içi
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağ
Sosu:
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
6 orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)
1 orta boy yeşU dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenip ince dUimlenmiş)
1 orta boy kırmızı dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri temizlenip ince doğranmış)
2 sivri yeşil biber (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
3/4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (4 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Büyük bir kasede kıyma, soğan, sarımsak, badem, ekmek içi, yumurta, maydanoz, biber ve tuzu karıştırıp iyice yoğurunuz. Kıymadan 36 tane ceviz büyüklüğünde köfte yapınız.
Büyük ve derin bir kızartma tavasında 1 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı orta ateşte kızdırıp köftelerin birkaç tanesini içine atarak 7-8 dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartınız.
Delikli kepçeyle köfteleri bir tabağa çıkararak, öteki köfteleri de aynı biçimde kızartana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün köfteler kızarınca, sosu, hazırlayana kadar bir kenarda bırakmız.
Sos için, tavada kalan yağı bir tencereye süzüp yeniden kızdırınız. Soğan ve sarımsağı tencereye katıp ara-sıra karıştırarak 6-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Domates, yeşil ve kırmızı dolmalık biber, sivri biber, pul kırmızıbiber, kırmızıbiber ve maydanozu katıp arasıra karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz.
Et suyunu ekleyip tuz ve biberi serpiniz. Ateşi açıp sosu kaynatınız. Sos kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, suda eritilmiş mısır nişastası karışımını ekleyiniz. Köfteleri sosa katıp tencerenin kapağını kapatarak, 20-25 dakika pişiriniz.
Köfteleri sosuyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp servis ediniz.

Not: Bu yemeği pilav, patates püresi yada makarna ile servis edebilirsiniz. Çok acı sevmeyenler için pul kırmızıbiber miktarının azaltılması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:15020 • adı:Acı Soslu Köfte • gönderen:beyazit • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54