ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

500 gr. köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
3 dilim ekmek
1-1.5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Ekmekleri ıslatmak için:
12 adet dilimlenmiş bayat ekmek
1-2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 adet küp şeker
2-3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
Servis için:
Taze ya da közlenmiş 1 adet domates
Sivri biber
Soğan

Kullanacağımız ekmeğin bir gün önceden kalmış, biraz bayatlamış taş fırın ya da kara fırın ekmeği olması sonucu daha iyi yapacaktır. Köfte için; malzemeyi güzelce yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz köfte harcını iki-üç saat kadar dinlendiriyoruz. Diğer yandan et suyumuzu ısıtıyoruz, et suyunun içine bir adet küp şeker ekliyoruz. Başka bir tavada tereyağını eritiyoruz. İçine salçayı ilave ediyoruz ve kokusu çıkana kadar salçayı biraz kavuruyoruz. Ardından bu salçalı karışımın içine kırmızı toz biberi de ekliyoruz. İkiliyi hemen hızlıca karıştırıyoruz ve ocağın altını kapatıyoruz. Tavadaki salçalı biberli sosu et suyunun içine boşaltıyoruz ve hepsini güzelce karıştırıyoruz. Islama köfte haline getirmek için, dinlenmiş köfte harcını yağlı ellerimizle bir kez daha yoğuruyoruz ve yine ellerimizi yağlayarak yatsı uzun köfteler hazırlıyoruz. Ardından ekmekleri dilimliyoruz. Köfteleri elektrikli ızgarada ya da tavada pişiriyoruz. Köfteler kızarırken, ekmekleri hazırladığımız ılık haldeki biberli sos karışımına batırıp çıkarıyoruz ve ızgarada ekmekleri kızartıyoruz. Sunum aşamasında tabağımıza üç adet kızarmış ekmek yerleştiriyoruz. Ekmeklerin üzerine beş-altı köfte koyuyoruz, biber ve domatesle servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:156512 • adı:Islama Köfte (Sakarya) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:29