



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ KÖFTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

500 g dana kıyma
1 adet yumurta
5 yemek kaşığı sıvı yağ
4 adet ançüez fileto
Kereviz yaprağı
1 adet kereviz
100 g körpe havuç
2 kutu soyulmuş domates konservesi (800 g)
7 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g arpacık soğanı
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
80 g ceviz içi
80 g kurutulmuş domates
2 dilim tost ekmeği
1/2 demet maydanoz
1 küçük demet fesleğen

Kereviz yapraklarını yıkayıp kurulayınız ve incecik doğrayınız.

Havuç ve kerevizi ayıklayıp mutfak robotunda kıyınız.

Soyulmuş domatesleri süzüp suyunu bir kaba alınız ve doğrayınız.

Soğanları kıyarak yarısını, 2 diş ezilmiş sarımsağı, havucu, kerevizi ve domates parçalarını 4 yemek kaşığı zeytinyağında soteleyiniz.

Domates suyunu ilave ediniz, tuz ve karabiber koyup 30 dakika hafif ateşte pişiriniz.

Cevizleri ince doğrayınız, kurutulmuş domatesleri kıyınız.

Kalan soğan, sarımsak ve cevizleri üç yemek kaşığı zeytinyağında soteleyiniz.

Tost ekmeğini doğrayınız ve mutfak robotunda ufalayınız.

Maydanoz, fesleğen ve ançüezleri de incecik kıyınız.

Kıyma, yumurta, tost ekmeği, kurutulmuş domates, cevizli karışım, maydanoz, fesleğen ve ançüezleri yoğurunuz, yoğururken tuz ve karabiber ilave ediniz.

Kıymalı karışımdan 16 köfte hazırlayınız ve az yağda orta ateşte kızartınız.

Köfteleri sıcak domates sosunun üzerine koyunuz, üstlerine kereviz yaprakları serpiştirip servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:3698 • adi:Akdeniz Usulü Köfte • gönderen:Lale • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:42