ALBONDİGAS

500 gr sığır kıyması
250 gr koyun yada kuzu kıyması
1 kalın dilim beyaz ekmek
Soğuk su
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı adaçayı (istenirse)
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
750 gr domates (soyulup, rendelenmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı rafine yağ

İri bir kâsede sığır ve koyun (yada kuzu) kıymasını birbirine karıştırınız. Bir dilim ekmeği soğuk suda ıslatıp suyunu sıktıktan sonra ufalayarak kıymaya ekleyiniz. Yumurtayı, tuzu, adaçayını, naneyi ve karabiberi de kâsedeki karışıma katınız. Hepsini iyice yoğurunuz. Kıymayı elle ceviz iriliğinde köfteler haline getiriniz.
Yağı derin ve büyük bir tavaya koyup köfteleri kahverengi bir renk alana kadar kızartınız. Kızaran köfteleri delikli bir kaşıkla bir kenara alınız.
Soğanları tavaya atarak altın sarısı bir renk alana kadar kavurunuz. Domates ve sarımsağı ekleyiniz. Üstünü örtüp 30 dakika kadar hafif ateşte pişiriniz. Tadına bakıp, gerekirse bir miktar daha tuz ve karabiber ekleyiniz. Köfteleri önceden ısıtılmış derin bir servis tabağına yerleştirip üstüne sosunu dökünüz ve etrafına pilav koyarak servis ediniz.

Not: Geleneksel bir Meksika köftesi olan Alhondigas aslında, bir İspanyol spesiyalitesidir.

© lezzetler.com tarif no:59242 • adı:Albondigas • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:48