AYVALI KÖFTE

3 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
500 gr koyun kıyması
2 kg ayva
2 yemek kaşığı tereyağı

Kıymaları bir kaba koyup içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yoğuruyoruz.
Yoğurduk daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucumuzda yuvarlıyoruz.
Yuvarladığımız kıymaların üzerinden bastırarak yassı köfteler elde ediyoruz.
Ayvaların kabuklarını soyuyoruz.
Ortadan ikiye kesiyoruz ve içindeki çekirdek ve çekirdeği yatakları çıkartıyoruz.
Tekrar ikiye kesiyoruz.
Teflon bir tavanın içersine tereyağını eritip ayvaları önlü arkalı kızartıyoruz.
Bir tencerenin dibine önce kızartımız ayvaları diziyoruz.
Üzerine köfteleri yerleştiriyoruz.
İki su bardağı sıcak suyu erittiğimiz salçayla birlikte tencerenin içersine ilave ediyoruz.
Biraz tuz ekleyip kaynamaya bırakıyoruz.
Tenceremiz kaynadıktan sonra ocağın altını kısıyoruz ayvalar iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam ediyoruz.
Tenceremiz ocakta aldıktan sonra 20 dakika dinlendirip servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:102835 • adı:Ayvalı Köfte • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:27