BAHÇE KÖFTESİ

Malzeme
Harcı:
1 adet havuç
1 adet kabak
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Köftesi:
½ kg köftelik kıyma
½ paket köfte harcı
1,5 çay bardağı su
Sosu:
2 yemek kaşığı Sana Kase
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 su bardağı et suyu
½ su bardağı rende kaşar peyniri

Hazırlanışı
Havucun ve kabağın kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.
Maydanoz ve dereotu ayrı ayrı kıyıp, tabaklara alın.
Domatesleri küp küp doğrayın.
Sarımsakları kıyın.
Derin bir kâsenin içerisine kıymayı, rendelenmiş havuç ve kabağı, kıyılmış maydanozu, dereotunu, köfte harcını, 1,5 çay bardağı Suyu koyup iyice yoğurunuz.
Harç kıvamına gelince şekil verip, bir tabağa alınız.
Yayvan bir tavayı kızdırıp, köftelere renk verdirin.
Renk alan köfteleri bir tepsiye veya ısıya dayanıklı bir kaba dizin.
Sosu için, bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırın.
Kızan yağın içine kıyılmış sarımsakları, doğranmış domatesleri ve kırmızı pul biberi ilave edip, kavurun
Domatesler pişince, köftelerin üzerine dökün.
En son olarak içine et suyunu döküp, rende kaşarı serpin.
Önceden 200 C de ısıtılmış fırında 20?25 dak pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28791 • adı:Bahçe Köftesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:11.05.2024 - 22:05