



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.