



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BALABAN KÖFTE (ESKİŞEHİR)

Domates sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı toz şeker

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

Köfte için:

500 gram dana kıyma

1 çay bardağı bayat ekmek içi

1,5 çay kaşığı tuz

1,5 çay kaşığı karabiber

2 adet soğan

Üzeri için:

1 su bardağı yoğurt

4 yemek kaşığı tereyağı

2 adet tırnak pide

1 su bardağı et suyu

2 adet biber

1 adet domates

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.

İçine kıyma, ince çekilmiş bayat ekmek içi, tuz ve karabiberi ilave edip güzelce yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde yassı köfteler yapın.

Döküm tavayı kızdırıp köfteleri pişirin.

Köfteleri aldıktan sonra aynı tavada biber ve domatesleri de közleyin.

Domates sosu için tereyağını bir tavada eritin.

İçine salçayı, toz şekerini ve tuzu ilave edip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.

Suyu da ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Et suyunu ısıtın. Tırnak pideleri küp küp doğrayın. Yoğurdu çırpın.

Pideleri табаға alıp ısıtılmış et suyunu pidelerin üzerine gezdirin.

Önce yoğurdu ardından da domates sosunu pidelerin üzerine dökün.

En üste de köfteleri ve biberlerle domatesleri yerleştirin.

Servis etmeden önce tereyağını kızdırıp en üste gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:144713 • ad:Balaban Köfte (Eskişehir) • gönderen:son fasıl • indirme tarihi:19.09.2024 - 21:29