BEĞENDİLİ VE SOSLU MİTİTE KÖFTE

Köftesi için:
300 gr kıyma
1 yemek kaşığı ince bulgur
Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
1 orta boy soğan, ince kıyılmış
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 çay bardağı sıvı yağ (köfteleri kızartmak için)
Brokoli beğendi için:
300 gr brokol, küp doğranmış
2 orta boy patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz
Bir tutam kimyon
1 tutam muskat
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Domatesli sos için:
2 domates, rendelenmiş
1 yemek kaşığı ketçap
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 dal taze kekik
Tuz, kırmızı toz biber

Domatesli sos için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı sos tenceresine alın. Yoğun bir kıvam elde edene dek yaklaşık 15 dakika pişirin. Ocaktan alın, blenderde pure haline getirin. Sosunuz hazırdır.
Köfte için kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, ince bulguru, maydozu, tuzu, karbonatı ve baharatını ekleyin. İyice yoğurup köfte hamuru elde edin.
Köfte hamurundan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar elde elde edip avucunuzda yuvarlayın ve yağlanmış tavada kızartın.
Beğendi için patlıcanları közleyin. Bu arada brokolileri de buharda 10 dakika haşlayın. Patlıcanlar közlenince kabuğunu soyun, küp küp doğrayın. Patlıcan ile brokoliyi mutfak robotuna aktarın. Bir iki kez çevirin.
Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere ısınınca yağı ekleyin. Unu İlave edin. Sürekli karıştırarak topaklaşmadan unun kokusunu gidene dek akvurun. Sütü ilave edin. Unlu süt yoğunlaşınca sebze püresini ekleyin. 5 dakika kadar karıştırın. En son rendelenmiş peyniri, tuzu ve baharatını ilave ederek tatlandırın. Karışım yoğunlaşınca ocaktan alın. Brokolili ve patlıcanlı beğendiniz hazırdır.
Hazırladığınız brokolili beğendiyi servis tabağına aktarın. Üzerine köfteleri yerleştirin. Sıcak domatesli sosunu dökün. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138718 • adı:Beğendili ve Soslu Mitite Köfte • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:26