BEŞAMEL SOSLU KÖZLENMİŞ PATLICAN YATAĞINDA DOMATES SOSLU KÖFTE

1 kavanoz Tukaş Közlenmiş Patlıcan
4 yemek kaşığı Tukaş Yaz Domatesi
4 yemek kaşığı Zeytinyağı
Köfte İçin:
400 gram kuzu ve dana kıyma karışımı
1 adet küçük boy soğan
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kırmızı toz biber
Beşamel Sos İçin;
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber, muskat

Öncelikle köfteleri hazırlamalısınız. Kıyma, ince rendelenmiş soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve toz biberi karıştırıp yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayın. Beşamel sos için, unu tavaya alıp çok kısık ateşte 1 dakika süreyle kavurun. Tereyağı ve zeytinyağını ekleyip unun kokusu yok olana kadar kavurmaya devam edin. Yavaşça sütü ekleyip pürüzsüz bir kıvam alıp, koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Tuz, karabiber ve 1 tutam muskat ile tatlandırın. İki yemek kaşığı zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Tukaş Közlenmiş Patlıcan'ı ekleyip 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Beşamel sosu katıp karıştırın. Ocaktan alıp beşamel soslu patlıcanın sıcak olarak kalmasını sağlayın. Kalan zeytinyağını tavada ısıtıp köfteleri ekleyin. Tavayı arada hafifçe sallayarak kızartın. Tukaş Yaz Domatesi'ni ekleyip 6-7 dakika pişirin. Beşamel soslu patlıcanı servis tabağına alın. Üzerine Tukaş Yaz Domatesli köfteleri ekleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:172166 • adı:Beşamel Soslu Közlenmiş Patlıcan Yatağında Soslu Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:33