BEZELYELİ KÖFTE

Malzeme:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet domates
1 kase araka bezelye
1 su bardağı kaşar peyniri
3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğan, sarımsak, havuç, patates ve domatesi soyup zar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını orta boy bir tencerede ısıtıp soğan ve sarmısağın yarısını kavurun. Doğranmış havuç ve patatesi ekleyip 5 dakika daha kavurun. En son doğranmış domatesi, bezelyeleri de tencereye ilave edin. İstediğiniz miktarda tuz ve karabiber ekleyerek üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte bezelyeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp fazla suyunu süzerek ılınmaya bırakın. Kıymayı yoğurma kabına alın. Kıyılmış soğan ile sarmısağın kalanını, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Hazırladığınız köfte karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın ve içini havuz gibi açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp bezelyeli garnitürü ortalarındaki boşluklara doldurun. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip tekrar sıcak fırına verin. Peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Bezelyeli köfteleri fırından alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48238 • adı:Bezelyeli Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2025 - 18:43