BEZELYELİ MISIRLI KÖFTE

köftesi için:
350 gr. kıyma
1 yumurta
1 soğan
1 tutam kekik
tuz
karabiber
Sosu için:
1 kase bezelye
1 çorba k.domates salçası
2 domates
1 su bardağı mısır
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
Pilavı için:
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı arpa şehriye
sıvıyağ
tuz
su

Köftesi için karıştırma kabına 350 gr. kıymayı alın. Üzerine 1 adet yumurta kırın. Üzerine 1 soğan rendesi, 1 tutam kekik
tuz ve karabiber ilave edip köfteyi yoğurun. Köfteden fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri tavada kızartın.
Sosu için tencereye yemeklik kesilmiş soğanı ve sarımsakları alıp kavurun. Üzerine 1 çorba kaşığı unu ilave edin.
Kavrulduktan sonra üzerine salça ve domatesleri ekleyin.1 su bardağı mısır ve bezelye ilave edin. Üzerine su ilave edip pişirin.
Sosun üzerine kızartılmış olan köfteleri ilave edin. Birlikte sos koyu kıvam alana kadar pişirin. Pilav için tencereye sıvıyağı alın. Üzerine 1 çay bardağı arpa şehriye ilave edip kavurun. Daha sonra üzerine 2 su bardağı pirinci ilave edin. Birlikte kavurun. Pirinçler kavrulduktan sonra üzerine sıcak su ilave edip pişirin. Pilavı bir kaba alıp ters çevirip servis tabağına alın. Pilavın kenarlarına bezelyeli köfteli sostan ilave edip servis edin.

Fotoğraf "toprak abla" tarafından gönderildi. 26.04.2018

© lezzetler.com tarif no:58038 • adı:Bezelyeli Mısırlı Köfte • gönderen:SonaY • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:40