



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZ SOSLU KUZU KÖFTE

Hatice Öksüz

1 fincan su (kaynama sıcaklığında)  
1/3 fincan bulgur  
3/4 çay kaşığı tuz  
1 orta boy soğan (dörde bölünmüş)  
1/4 fincan paketli taze kişniş yaprağı  
1/4 fincan paketli taze düz yapraklı maydanoz  
½ kg kuzu kıyma  
1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber tatlı  
1/4 çay kaşığı toz yenibahar  
1/4 çay kaşığı karabiber  
1/4 çay kaşığı Arnavut biberi  
Sos için:  
1 küçük diş sarımsak  
1/8 çay kaşığı tuz  
1/2 fincan ceviz  
1/4 fincan su  
1 çay kaşığı taze limon suyu  
1/8 çay kaşığı Arnavut biberi  
Lavaş için:  
4 parça lavaş  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Kırmızı toz biber

Köfteler için bulguru ıslatın Kaynama sıcaklığında suyu, ½ çay kaşığı tuz ile birlikte küçük bir kaseye koyduğunuz bulgurun üzerine döküp 15 dakika beklettikten sonra bir süzgeçte fazla suyunu dökün. Bulgur demlenirken sosun hazırlığı Sarımsağı büyük ve geniş bir bıçak yardımıyla kıyıp tuzla 1/8 çay kaşığı ekip ezin. Daha sonra diğer sos malzemeleriyle birlikte bir mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam alana dek çekin. Karışımı bir kâseye alın. Köfteleri hazırlayın Pişireceğiniz tavayı önceden ısıtın. Soğan ve baharatları temiz bir mutfak robotunda ince doğranmış hale gelene dek çekin. Daha sonra karışımı bir kâseye alıp içine bulgur, kıyma, kırmızı toz biber, yenibahar, karabiber, Arnavut ciğeri ile geri kalan 1/4 çay kaşığı tuz ile iyice karışana dek yoğurun. Hazır olan köfte karışımını 4 eşit parçaya ayırın. Lavaş ve köfteleri ızgarada pişirin Lavaş ekmeklerini bir pişirme kağıdı üzerine yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla yağ sürün, daha sonra üzerlerine hafifçe kırmızı toz biber gezdirin ve karabiberle tatlandırın. En alt kademede, 1 ila 3 dakika yanmasını önlemek için sık sık göz atın kızarana dek pişirin. Bir yandan köfteler kızarıırken, bir yandan da lavaşları sıcak, sıkmadan folyoyla kaplı halde bekletin. Izgara tavasını yağlayıp 3 ila 5 dakika ısıtın. Köfteleri, iyice pişene dek, birer kez çevirerek toplam 5-7 dakika kızartın. Pişen köfteleri lavaş ekmeğinin üzerinde, üstüne sos dökerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:117427 • adi:Ceviz Soslu Kuzu Köfte • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.09.2024 - 11:18