ÇİFTLİK KÖFTE

Malzeme
- 1 kg kuzu dana karışık kıyma
- 2 dilim bayat ekmek
- 2 soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 250 g Sana
- 1 çay kaşığı kekik
- 1,5 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 bardak un
- ½ kg patates
- 300 g havuç
- 300 g bezelye veya kereviz
- 2 bardak et suyu veya su
- Tuz

Hazırlanışı
Soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Ekmeklerin kabuklarını çıkarıp suda yumuşattıktan sonra sıkıp ufalayın. Maydanozu yıkadıktan sonra suyunu sıkıp ince ince doğrayın. Havuç ve patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Kereviz kullanacaksanız kabuklarını soyup yine aynı büyüklükte doğrayın. Bezelye kullanacaksanız; konserve bezelyeyi iyice yıkayıp süzün.
Bir kabın içine, kıymayı, ekmek içini, soğan suyunu, ezilmiş bir diş sarımsağı, maydanozun yarısını, tuzu, karabiberi ve kekiği koyup iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayarak unlanmış tepsiye koyun. Tepsiyi sallayarak köftelerin her yerinin unlanmasını sağlayın.
Bir tencerede Sana yağının yarısını eritip kızdırın. Köfteleri atıp arada bir sallayarak kızartın. Köftelerin her iki tarafı kızarınca sulandırılmış domates salçasını ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın.
Kalan Sana yağını derince bir tavada eritin. Yağ kızınca sebzeleri katıp arada bir karıştırarak beş dakika sote edin.
Sote edilmiş sebzeleri kaynamakta olan köftelerin üzerine ilave edin. Kapağını kapatıp ağır ateşte yaklaşık yarım saat pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28798 • adı:Çiftlik Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:43