ÇİRMİŞ USULÜ SULU KÖFTE (GÜMÜŞHANE)

https://karadeniz.gov.tr

Kıyma
Yumurta
Bulgur
Baş soğan
Salça
Pul biber
Reyhan
Tuz
Maydanoz

Önce bir demet maydanoz temizlendikten sonra ince ince kıyılır. 1 baş soğan ince ince doğranır. Bir leğen içerisine kıyılmış olan bu maydanoz, soğan, kıyma ve diğer malzemeler koyulur. Bu malzemeler köfte kıvamına gelinceye kadar(yaklaşık olarak yarım saat kadar) yoğrulur. Köfte kıvamına gelen bu harç avuç içerisinde küçük küçük yuvarlanır. Yuvarlama işlemi bitince yemeğin yapılışına geçilir. 2 kaşık margarin(tercihen Şiran çirmiş tereyağı) tencereye konularak eritilir.1 baş soğan ince ince kıyılarak eritilen bu yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber, salça, reyhan, nane karıştırılarak üzerine 1 lt su dökülür. Su kaynamaya bırakılır, su kaynadıktan sonra köfteler tencereye konulur. 20-25 dk kaynatılır. Servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:154408 • adı:Çirmiş Usulü Sulu Köfte (Gümüşhane) • gönderen:pakol • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:12