



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAOUD BASHA (LÜBNAN)

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

Kıyılmış yağsız siğir eti - 500 g
Doğranmış soğan 3
Sarımsak 2 diş
Kişniş - 1/4 fincan
Maydanoz - 1/4 fincan
Tuz - 1 çay kaşığı
7 baharat - 1 çay kaşığı
Karabiber - 1/2 çay kaşığı
Öğütölmüş kakule - 1 çay kaşığı
Yağ - 2 yemek kaşığı
Orta büyüklökte küpler halinde kesilmiş patates 2 patates
1 Orta büyüklökte kesilmiş yeşil dolmalık biber
1 Orta büyüklökte kesilmiş kırmızı dolmalık biber
1 Ezilmiş domates - 750 g
Domates salçası - 2 çay kaşığı
Su - 1 su bardağı
Karışık baharatlar - 1 çay kaşığı
2 Yemek kaşığı süsleme için kavrulmuş çam fıstığı

Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın

1 soğanı sarımsakla birlikte doğrayın, ardından maydanozu kişnişle birlikte doğrayın.

Sebzeleri kıyma ile karıştırın ve 7 baharat, tuz, kakule ve karabiber ile baharatlandırın.

İyice birleşene kadar ellerinizle yoğurun ve orta büyüklökte toplar haline getirin.

180 derece sıcaklığı 10 dakikaya ayarlayın ve sepete 1 yemek kaşığı yağ koyun ve köfteleri pişmeden sadece dışları kahverengileşene kadar kızartın.

Köfteleri bir fırın kabına aktarın ve bir kenarda bekletin.

Kalan soğanları ince ince doğrayın.

Sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 10 dakikaya ayarlayın, yağı, soğanları ve karışık baharatı sepete koyun.

Soğanlar yumuşayana kadar karıştırın.

5 dakika sonra dolmalık biberleri ekleyin ve 1 dakika karıştırın, ardından patatesleri ekleyin.

Sebzeleri sepetteki köftelerin üzerine koyun.

Doğranmış domatesleri ve suda seyretilmiş domates salçasını ekleyin.

Damak tadınıza göre tuz ekleyin.

Sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın ve köfteler ve patatesler pişene ve sos koyulaşana kadar 20 dakika bekleyin.

Kızarmış çam fıstığı ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:175310 • adı:Daoud Basha (Lübnan) • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:19