DAVUD PAŞA KÖFTESİ

1 kg kuzu kıyması (yağsız)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı yenibahar
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 büyük baş soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı badem (zarları soyulup ikiye bölünmüş)
8 çorba kaşığı domates salçası (yarım bardak suyla karıştırılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı tereyağı

Orta boy bir kapta kıymayı, kimyonu, biberi, tuzu ve yenibaharı iyice karıştırıp küçük küçük top gibi köfteler yapınız.
Orta boy bir tencerede zeytinyağı hafif ateşte ısıtıp soğanları koyarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Köfteleri de tencereye koyup ara sıra karıştırarak 8-10 dakika kızartınız.
2 çorba kaşığı bademi tencereye atıp, tenceredeki karışımı 2 dakika daha kavurunuz. Sulandırılmış domates salçasını ve limon suyunu ekleyerek iyice karıştırınız.
Ateşi kısarak Davud paşa köftesini 20-25 dakika, sosunu biraz çekinceye kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp Davud paşa köftelerini bir tabağa aktararak sıcak tutmak için alüminyum kâğıtla örtünüz.
Küçük bir tavada tereyağı hafif ateşte kızdırınız. Kalan 1 çorba kaşığı bademi tavada 2-3 dakika, ara sıra karıştırarak pişiriniz.
Tavayı ateşten alıp, tabaktaki her köfteye bir badem saplayarak servis ediniz.

Not: Davud paşa köftesi, eskiden Osmanlı sarayında akşam ziyafetlerinde servis edilen güzel kokulu bir baş yemektir. Yanında tereyağlı pilavla servis edilir.

ML® Gindik Köfte Videosu

© lezzetler.com tarif no:60051 • adı:DAVUD PAŞA KÖFTESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:43