



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU KÖFTE

600 g dana eti (buttan; bütün yağları alınıp, zar biçiminde doğranmış)
2 kepekli ekmek dilimi (kabukları alınıp, iri parçalar halinde koparılmış)
1 soğan (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı maden sodası
2 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı dereotu (kıyılmış)
12 tatlı kaşığı yenibahar
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Hıyar sosu:
1 iri hıyar (kabuğu soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)
15 cl. (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu (ya da et suyu)
4 çorba kaşığı süzme yoğurt
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 1/2 tatlı kaşığı dereotu (kıyılmış)
bir tutam tuz
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Et parçaları, kepekli ekmek parçaları, soğan rendesi, maden sodası, yumurta akları, dereotu, yenibahar, tuz ve karabiberi blender kabına koyup, köfte harcı kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra harcı bir salata kâsesine aktarın, iki avucunuzun arasında 30 yassıca köfte haline getirerek, bir kenara bırakın. Zeytinyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Sonra köfteleri koyup, 5 dakika kızartın; altüst edip, öbür yüzlerini de 5 dakika kızartarak, bir delikli spatula ile ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın ve üstlerini örterek, sıcak kalmalarını sağlayın.

Sosu hazırlamak için, hıyar parçalarını tavaya koyup, 1 dakika sote edin. Sonra tavuk (ya da et) suyunu ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca, ateşi kısıp, 2-3 dakika pişirin. Bu arada süzme yoğurdu ve mısır nişastasını bir kâsede karıştırıp, tavadaki sıcak tavuk suyundan birkaç kaşık ekleyerek, yeniden karıştırın. Sonra bu karışımı tavaya boşaltıp, kısık ateşte sürekli karıştırarak 2 dakika pişirin. Dereotu, tuz ve beyazbiberi ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın ve sosu bir kâseye boşaltıp, köftelerin yanında servis yapın.