



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KÖFTE

600 gr yağsız kıyma (siğir, kuzu veya ikisi karışık)

3 soğan

2 domates

1 demet maydanoz (ve/veya taze kişniş)

1/2 çay kaşığı kimyon tohumu

1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber

3 diş sarımsak

1 soyulmuş domates

2 çorba kaşığı domates konsantresi

1/2 fincan sızma zeytinyağı

tuz

biber

1 soğanı ve maydanozu (veya kişniş) ince doğrayın, buna kimyonun yarısı, kırmızı biberi ekleyin, tuzu biberi kontrollü ilave edin, kıymayı ekleyerek iyice yoğurun ve misketten biraz büyük top köfteler yapın. 2 soğanı ince dilimleyin, sarımsağı kıyın, bir tavada bunları soteleyin, kalan kimyonu, biber, maydanoz, kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domatesi, 2 kaşık domates konsantresini ekleyip karıştırarak sosu kaynatın, üzerine top köfteleri ekleyerek 15 dakika beraber pişirin. Sosu ile birlikte servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.07.2024