



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KÖFTE

Köftesi:

- 750 gr yağsız sığır kıyması
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 1 kırmızı dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)
- 100 gr (1/2 su bardağı) pirinç (yıkayıp 30 dakika soğuk suda bırakılarak süzölmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1 büyük yumurta (hafifçe çırpılmış)

Sosu:

- 450 gr kabuksuz domates
- 1 soğan (kabaca doğranmış)
- 1 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 4 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 defne yaprağı
- 250 gr (1+1/4 su bardağı) süt
- 1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber

Sosu hazırlamak için domates, soğan, kereviz, ketçap, şeker, tuz, biber, kekik ve defne yaprağını ateşe dayanıklı bir tencereye koyunuz. Sütü ekleyip, sosu, sık sık karıştırarak orta ateşte kaynatınız.

Ateşi kısıp tencerenin ağzını kapatarak 30 dakika pişiriniz. Bu arada köfteleri yapmak için, bütün köfte malzemesini büyük bir kasede yoğurunuz. Ellerinizi unlayarak, yaklaşık 5 cm çapında 16 yuvarlak köfte yapıp bir kenara bırakınız.

Tencereyi ateşten indirip, sosu ince bir tel süzgeçten orta boy bir kaseye süzünüz. Defne yaprağını çıkarıp atınız. Tahta kaşığın tersiyle süzgeçtekileri ezip, çok az kalana kadar hepsini süzünüz. Kalan posayı atıp sosu yeniden tencereye boşaltarak orta ateşe oturtunuz. Pul kırmızıbiberi ve köfteleri katarak, ateşi açıp kaynatınız. Kaynamaya başlayınca, ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak, 40-45 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp yemeğinizi bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: Kremamsı domates salçasında pişirilmiş bu 'pirinçli köfteleri, patates püresi ve havuç sote ile servis edebilirsiniz.