



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ŞİŞ KÖFTE

750 gr. sığır kıyması
2 dilim bayat ekmek içi
2 çorba kaşığı maydanoz
1 yumurta
Tuz
1 yeşil biber
Sos için:
1 soğan
1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
15 gr. un
350 gr. domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 bardak su
1/2 tatlı kaşığı pudra şekeri
Tuz ve biber

Soğanı doğrayın. Bayat ekmek içini ufalayın. Maydanozu kıyın. Yumurtayla birlikte kıymaya karıştırıp yoğurun. Tuzunu ilave edin. Yeşil biberi boyuna kesip, 2 dakika sıcak suda haşlayın. Yoğurduğunuz kıymayı top şekli vererek yuvarlayın. Haşlanan biberle birlikte köfteleri yağlanmış şişlere geçirin. Sos için yağı bir tencerede ısıtın. Doğranmış soğan ve kırmızı biberi katın ve kavurun. Unu da katarak karıştırarak 2 dakika pişirin. Ayrıca diğer sos malzemelerini de ekleyip karışımı kaynatın. Sonra ateşi kısarak 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakıp sosu süzün. Şiş köfteleri zaman zaman yağlayarak ateşte pişirin. Kızarmış patates ve domates sosu ile birlikte servis yapın.