



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KÖFTE (MİLAS MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

Köfte için:

500 g kıyma

1 yumurta

1 soğan

1 çay bardağı un

½ yemek kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Zeytinyağı (kızartmak için)

Sos için:

1 soğan

3 domates

1 kaşık domates salçası

4 yemek kaşığı zeytinyağı

2,5 bardak su

100 g nohut

1 limon

3 diş sarımsak

Köfte için gerekli malzemeleri bir karıştırma kabının içine koyarak elinizle iyice yoğurun. Karışımdan küçük parçalar koparıp badem büyüklüğünde oval şekilde köfteler yapın. Hazırladığınız köftelerin birbirine yapışmamasını engellemek için unlanmış tepsiyeye dizin.

Yapışmaz bir kızartma tavasında zeytinyağını kızdırın ve köfteleri içleri pişene kadar kızartın.

Sos: Tencereye 1 soğan, 2 domates rendesi, yarım yemek kaşığı salça, zeytinyağı ve su koyarak kaynama bırakın.

Sos kaynamaya başlayınca, kızarttığınız köfteleri ve önceden haşlamış olduğunuz nohutları ilave edin, sık sık karıştırarak 15 – 20 dakika pişirin.

Dövülmüş sarımsak ve 1 adet sıkılmış limonun suyunu ekleyin, yaklaşık 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alarak sıcak servis yapın.

Not: Salata ile birlikte tüketilmesi önerilir. Kronik hastalığı olanlar için kızartılmadan fırınlanarak ya da haşlanarak pişirilmesi uygun olur.



© lezzetler.com tarif no:172874 • adı:Ekşili Köfte (Milas Muğla) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:04