EKŞİLİ KÖFTE

https://www.bim.com.tr

400 gr. Emin kıyma
½ soğan
1 tatlı kaşığı Destan kekik
1 tatlı kaşığı Destan kimyon
1 çay kaşığı Destan karabiber
2 avuç Efsane baldo pirinç
1 Bili Bili yumurta beyazı
1 çay kaşığı Rafine Softa tuz
1 orta boy patates
2 orta boy havuç
2 litre su
6 çorba kaşığı Dost yoğurt
1 Bili Bili yumurta sarısı
1 limon
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı Rafine Softa tuzu
Efsane un
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 tatlı kaşığı Destan pul biber
5-6 dal maydanoz

400 gr dana döş kıymayı yoğurma kabına alın, içerisine 2 avuç pirinç, rendelenmiş ½ soğan, 1 yumurtanın beyazı, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı kekik ve birer çay kaşığı tuz ve karabiberi ekleyip tüm malzemeler iyice özleşene kadar mutlaka yoğurun.
Bir tepsiye birkaç kaşık un serpip köfte harcından cevizden daha küçük fındıktan daha büyük parçalar koparıp yuvalayın ve unlu tepsiye yerleştirip üzerlerine tekrardan un serpin. Tepsiyi ileri geri silkeleyip hem una bulayın hem de iyice yuvarlayın. Bu haliyle yarım saat kadar dinlendirin. Bu aşamada köfteler dinlenince dağılmaları zorlaşıyor.
Geniş bir tencerenin altını açın ve üzerine yaklaşık 1,5 lt. su ekleyip kaynatın.
Kaynayan suya hazırladığınız top köfteleri ekleyip köfteler pişinceye kadar yaklaşık 10 dakika kaynatın.
1 adet orta boy patatesi ve 2 adet orta boy havucu küp küp doğrayın ve köftelerin üzerine ilave edin.
Kaynadıktan sonra tencereye 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyip 15 dakika kadar daha pişirin.
Ayrı bir kâsede, 6 çorba kaşığı yoğurdu, 1 yumurtanın sarısı ve ezilmiş 1 iri diş sarımsağı çırpın.
Yarım limon suyunu da ekleyin.
Sonrasında yemekten birkaç kepçe alıp terbiyenin içerisine ekleyip ılıştırın.
Ilınmış terbiyeyi yavaş yavaş tencereye koyun. Bu şekilde de bir 8 dakika kadar pişirince neredeyse hazır.
Üzerinin kırmızı yağı için; 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Köpük köpük olunca, üzerine 1 tatlı kaşığı pul biber ekleyin.
Terbiyeli köfteyi tabağa alıp üzerine kırmızı yağdan döküp. 7-8 dal ince kıyılmış maydanoz yaprakları ile de süsleyince ekşili köfteniz yemeğe hazır.

© lezzetler.com tarif no:173141 • adı:Ekşili Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 14:11