



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ KÖFTE

<https://tr.braun.com/>

Domates Sosu için:

800 gr. soyulup çekirdekleri çıkarılmış domates

2 adet orta boy, ince doğranmış soğan

100 ml zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı şeker

2 diş dövülmüş sarımsak

4 adet elle parçalanmış fesleğen yaprağı

2 defneyaprağı

1 dal taze kekik

Tuz ve biber

Köfte için:

500 gr. yağsız biftek

1 adet orta boy, ince doğranmış soğan

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı ekmek kırıntısı

1 çorba kaşığı doğranmış maydanoz

Tuz ve biber

Domatesleri Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabına koyun ve sos için kullanacağınız sıvıyı elde edene kadar blendırdan geçirin. Büyük doğrayıcı kabını boşlatın ve çalkalayın.

Sarımsak ve soğanları zeytinyağında orta ısıdaki bir tavada dağılmaya başlayınca dek yumuşatın. Doğranmış domates, şeker, sirke, defneyaprağı ve kekiği sarımsağa ekleyip 20-25 dakika yavaşça pişirin.

Köfteler için bifteği, doğranmış maydanozu ve soğanları büyük doğrayıcı kabında kıyın.

Ekmek kırıntıları ve yumurta sarısını kıyma karışımına katıp blendırdan geçirin. Tuz ve biberle terbiyeleyip kıymayı ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin.

Köftelerin her iki tarafını yaklaşık 4 dakika pişirin. Domates sosuna ekleyip 6 dakika daha hafifçe pişirin.

Fesleğen yaprağı parçalarına bulayın.

Yeni pişmiş erişte ve rendelenmiş parmesanla servis edin.

Not: Erişte her tür sosla harika uyum sağlar, ama yemeği biraz daha ağırlaştırmak isterseniz, bir kaşık marscapone veya daha fazla lezzet için bir tutam acı paprika ekleyebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:139531 • adı:Erişteli Köfte • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:20.09.2024 - 10:10