FIRINDA BEYAZ PEYNİRLİ VE CEVİZLİ KÖFTE

350 gram yağlı kuzu kıyma
1 adet soğan
1 adet kırmızı kapya biberi
4-5 dal maydanoz
1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım çay bardağı ince çekilmiş ceviz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı pul biber
Yenibahar
Yoğurt sosu için:
2-3 dal Frenk maydanozu
1 su bardağı süzme yoğurt
1 çay kaşığı kişniş
Kekik
Nane
Fesleğen

Kıymayı geniş bir kaseye alın. Üzerine rendelediğiniz soğan, ince doğradığınız kırmızı kapya biberi, maydanoz, beyaz peynir, ceviz, tuz ve baharatları ilave edip yoğurun.
Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Köfteleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin.
Yoğurt sosu için süzme yoğurdu bir kaseye alarak hafifçe çırpın. Baharatları ilave edip karıştırın ve bir servis kasesine alın.
Köfteyi Frenk maydanozu ve yoğurt sos ile birlikte sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:141532 • adı:Fırında Beyaz Peynirli ve Cevizli Köfte • gönderen:cin mısır • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32