



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
1 adet orta boy kırmızı biber

Köfte harcı için:

500 gram orta yağlı dana kıyma
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu (arzuya göre bayat ekmek içi)
10 dal maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı yenibahar

Sosu için:

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı (arzuya göre zeytinyağı)
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı biber salçası
1,5 su bardağı sıcak su
1/2 çay kaşığı tuz

Kabuğunu soyduğunuz patatesleri dilimleyip su dolu bir kaba alın. Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayın.

Kabuğunu soyup küçük küpler halinde doğradığınız domatesleri bir tabağa alın.

Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız kırmızı biberi domateslerle uyumlu olacak şekilde kesin. Bol suda yıkayıp kuruttuğunuz maydanoz yapraklarını köfte harcında kullanmak üzere incecik kesin.

Köfteleri hazırlamak için; orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın. Rendelenmiş kuru soğan ve yumurtayı ekleyin. Galeta unu, kıyılmış maydanoz yaprakları ve baharatlar ilavesiyle yoğurun.

Hazırladığınız köfte harcından parçalar koparıp arzu ettiğiniz şekilde köfteler hazırlayın.

Sosu için; ayçiçek yağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Domates ve biber salçasını ekleyip kısa süre kavurun. Sıcak su ilavesiyle kıvamını açın, tuz ilavesiyle karıştırın. Suda bekleyen patatesleri durulayıp fazla suyunu kağıt havlu yardımıyla alın.

Yarım ay şeklinde doğradığınız kuru soğanı fırın tepsisinin tabanına yayın. Köfte ve patates dilimlerini sırasıyla yerleştirin. Domates ve kırmızı biber küplerini ekleyin. Hazırladığınız salçalı sosu fırın tepsisine alın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 45-50 dakika üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Salçalı sosuyla birlikte sıcak sıcak servise edin.



© lezzetler.com tarif no:140555 • adı:Fırında Köfte • gönderen:adnan pekel • indirme tarihi:20.09.2024 - 22:05