FIRINDA SEBZELİ KÖFTE

Malzemeler;

Köfteler için;
- 250 gr kıyma
- ekmek içi
- 1 soğan
- 4-5 dal maydanoz
- karabiber, tuz, kimyon

Sebze ve sos malzemesi;
- 2 orta boy patates
- domates sosu (yada 2-3 adet domatesin rendesi)
- 1 kase kadar hazır dondurulmuş sebze (yada bezelye, havuç ve mısır karışım yada arzunuza göre hazırlayacağınız sebzeler, minik doğranmış)
- 1 diş sarımsak
- 1 küçük soğan

Yapılışı;

- Köfte malzemelerini karıştırın, dolapda yarım saat kadar bekletip köfte şekli verin. (Ben köfteleri önceden hazırlayıp belli sayıda poşet içinde dondurucuya atıyorum ve her zaman elimin altında hazır köfteler oluyor. O yüzden verdiğim ölçüler biraz göz kararı.)
- Sos için domatesin kabuklarını soyun, sarımsak ve soğanla birlikde blender da öğütün. (Sosda çok fazla soğan ve sarımsak tadını sevmezseniz bunları eklemeyebilirsiniz.)
- Teflon yada yapışmaz tavada köfteleri birkaç dakika hafif kızartın. Ben hiç yağ eklemedim. Fırın kabına köfte ve patatesleri dizin. Sosuda ekleyip en üste bezelyeli sebze karışımınıda katın. Biraz sıvı yağ gezdirin. Üstünü aliminyum folyo yada bir kapak ile örterek 200C de pişirin.
(Ben sosun katılığına göre su ekledim. Yemeğin miktarına ve pişme süresine göre suyu kontrol edin.)
-Son 5-6 dk kadar kapağı açarak pişirin.

© lezzetler.com tarif no:6436 • adı:Fırında Sebzeli Köfte • gönderen:Yolcu • indirme tarihi:02.06.2024 - 09:33