



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI KÖFTESİ

İlkay Öztürk

- 3 Adet Havuç
- 3 Adet Patates
- 2 Çorba Kaşığı Süt
- 2 Adet Yumurta
- 1/2 kg Kıyma
- 1 Adet Soğan
- 2 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 1 Tatlı Kaşığı Köfte Baharatı
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 3 Adet Sivri Biber
- 6 Adet Cherry Domates
- Sos İçin:
- 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker

Patates ve havuçları soyup doğradıktan sonra su dolu bir tencerede 20-25 dakika haşlayalım. Haşlanan patates ve havuçları süt, yağ, yumurta ve 2 çay kaşığı tuzla birlikte robotta püre haline getirelim. Kenara alıp dinlenmeye bırakalım.

Köftayı hazırlamak için kıymayı derince bir yoğurma kabına alıp rendelediğimiz soğanı ekleyelim. Bayat ekmek içini ufalayalım. Dövmüş sarımsak, köfte baharı, kimyon ve 1 çay kaşığı tuzu da ilave ettikten sonra iyice yoğuralım.

30 cm çapındaki bir tepsiyi yağlayalım. Köfte harcını düzgün bir şekilde yayalım. Isıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirelim. Tepsiyi fırından alıp üzerine patatesli harcı yayalım. Tepsiyi tekrar fırına sürelim. 15 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkarıp dilimleyelim.

Sos için bir tencereye domates ve biber salçasını, dövmüş sarımsağı, şekerini ve sıvıyağı koyalım ve birkaç dakika kaynatalım.

Servis tabağına önce sosu yayalım. Köfte dilimini üzerine yerleştirelim. Her dilimin ortasına cherry domates ve sivribiber yerleştirdikten sonra servis yapalım.