



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTE

Köfte için:

- 600 gram kıyma (arzuya göre dana/kuzu karışık)
 - 1 adet orta boy soğan suyu (rendeleyip suyunu sıkın)
 - 2 yemek kaşığı galeta unu
 - 1 tatlı kaşığı kimyon
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- Domates sos için:
- 2 adet orta boy soğan
 - 3 diş sarımsak
 - 2 dal kereviz sapı
 - 4 adet domates
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1,5 su bardağı et suyu
 - 2-3 dal taze kekik
 - 2 yemek kaşığı sıvıyağ
 - 1 yemek kaşığı tereyağ
 - 1 tatlı kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)

Köfte malzemelerinin hepsini derin bir kaba alıp 10-15 dakika kadar yoğurun. Sonra biraz dinlenmesi için üzerini streç film ile kapatarak buzdolabına atın.

Bu arada soğanları yemeklik doğrayın, sarımsakları ince ince kıyın, kereviz saplarını iri iri kesin ve domatesi soyup, çekirdekli kısımlarını atıp küp küp doğrayın.

Sıvıyağı döküm bir tencereye (yoksa normal tava da yapıp sonra güveçe alırsınız.) alıp üzerine yemeklik doğradığınız soğanları ekleyip sotelemeye başlayın. Soğanlar hafif yumuşayınca tereyağını ve sarımsakları da ekleyin.

Sarımsak ve soğanlar iyice yumuşadıktan sonra salçayı ekleyip hafif kokusu çıkana kadar kavurun.

Salçanın kokusu çıkınca küp küp doğradığınız domatesleri de ekleyip sotelemeye devam edin.

Domatesler hafif yumuşayınca et suyunun yarısını ekleyin ve bir ezici yardımıyla domatesleri ezin.

Domatesler iyice ezildikten sonra kereviz saplarını, kekik ve tuzu da ekleyip et suyunun geri kalanını da koyun.

Ocağı iyice kısıyın, tencerenin kapağını kapatın ve tıkrdamaya bırakın.

Köftelik kıymayı buzdolabından çıkarın ve cevizden daha iri parçalar koparıp yuvarlayın.

Eğer döküm tencereniz varsa pişirmeye onun içine ocakta devam edebilirsiniz. Yoksa hazırladığınız sosu güvece alıp, köftelerinizi içine yerleştirir, güvecin ağzını alüminyum folyo ile iyice kapatır ve fırına atarsınız.

Köftelerinizi sosun içerisine yerleştirin. Fırındaysa önceden ısınmış fırında 165 derecede; ocaktaysa en kısık ateşte üzerleri kapalı bir şekilde 45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:155545 • adı:Güveçte Köfte • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:14.04.2025 - 12:01