GÜVEÇTE YUNAN KÖFTESİ

500 gram dana kıyma
2 adet ekmek içi
1 adet kırmızı soğan
2 diş sarımsak rende
1 adet yumurta
Yarım demet doğranmış maydanoz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tutam taze çekilmiş karabiber
Tuz
Domates Sos için;
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 diş rende sarımsak
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Domates sos için margarini tavada kızdırın ve doğranmış kuru soğanla sarımsağı soteleyin. Domatesleri, tarçını, tuzu ve karabiberi ekleyin.
Kaynatıp ateşi kısın. 30 dakika kadar domatesleri kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp oda ısısına getirin.
Ekmek içlerini ıslatın, eliniz ile sıkıp suyunu çıkartın ve kıymalı malzemeyi bir kapta toplayıp ekmeklerle tüm köfte malzemesini yoğurun. Malzemeyi 1-2 saat buzdolabında dinlendirin. Eliniz ile köfte şekli verdikten sonra, dibine margarin sürdüğümüz güveç kaplarına koyun, domates sosunu da ilave edin köfteler ile birlikte 200 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:114834 • adı:Güveçte Yunan Köftesi • gönderen:öö • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:29