



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR KÖFTELİ YAHNİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

Yahni için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan
- 2 defne yaprağı
- 4 dal kekik
- 500 gram parçalanmış biftek
- 100 mililitre kırmızı şarap
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı hardal tozu
- 1 iri domates
- 500 mililitre sebze suyu
- 5 adet havuç
- 500 gram kabak
- 150 gram kestane mantarı
- Hamur köftesi için:
- 150 gram un
- Yarım çay kaşığı hardal tozu
- 2 adet kuru soğan
- 3 çorba kaşığı maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 mililitre ayran

Yağı, büyük bir tencerede veya derin tavada ısıtın. Soğanları, defne yapraklarını ve kekiği içine atın ve orta ateşte yaklaşık 8 dakika sık sık karıştırarak, soğanlar altın rengini alana kadar karıştırın. Isıyı düşürün, biftekleri ilave edin ve çiğ kırmızı renk kaybolmaya başlayınca kadar karıştırın. Şarabı dökün, tavanın dibindeki kahverengi yapışkan parçaları seyreltmek için karıştırın. Un ve hardal tozunu serpin ve 1 dakika karıştırın. Etiniz bu koyu kıvamlı, zengin sosla kaplanmış hale gelmelidir.

Domatesleri katıp karıştırın. Sebze suyunu karıştırın ve kaynatın. Havuç, kabak ve mantarı ekleyip kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak 1 saat 40 dakika hafifçe kaynatın.

Yahniniz neredeyse pişince, fırını 190C'ye ısıtın. Bu arada, hamur köftelerinizi yapın. Un, hardal tozu, biraz biber ve bir tutam tuzu tavaya koyun, sonra soğan ve maydanozu karıştırın. Yağ ve ayran ikilisini karıştırın ve unu da ekleyip hafifçe çırpın. Gerekliğinde, kabın altındaki kuru parçaları almak için bir iki damla soğuk su ekleyin ve yumuşak, hafif yapışkan bir hamur elde etmek için karıştırın. Hamuru 8 parçaya bölün ve elinizle köfte şekline getirmek için yuvarlayın.

Etı sıcak güveç tabağına aktarın ve üzerine defne yaprağı ve kekik serpin. Hamur köfteleri tepesine oturtun ve sos içine bastırın. Güveci köfteler kabarana ve üzeri altın rengi olana kadar yaklaşık 20 dakika daha fırında pişirin. Üzerine kekik yaprakları serpip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:141545 • adı:Hamur Kofteli Yahnii • gönderen:cin mısır • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:41