



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU KÖFTE

4 kişilik Malzemesi
350 gr köftelik kıyma
2 çorba kaşığı mısır unu
2 çay kaşığı köfte baharı
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı toz hardal
1 su bardağı et suyu
1 yumurta
4 dal taze soğan
3 çorba kaşığı krem peynir
Tuz
Karabiber

Kıyma ve mısır ununu derin bir kaseye alın. Köfte baharı, yumurta, kırmızı biber ve tuz ilave edip iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak köfte şekli verin. Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri ilave edin ve sık sık çevirerek kızartın.

1 bardak et suyuna hardal ilave edip kaynatın. Taze soğanları temizleyip doğrayın.

Kaynamakta olan hardallı et suyuna krem peynir, taze soğan ve karabiber ilave edip birkaç dakika kısık ateşte pişirin. Hazırladığınız sosu kızarmış köftelerin üzerine gezdirin. Spagetti eşliğinde sıcak olarak servis yapın.