



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOİSİN SOSLU KÖFTE

www.asyagurme.com

450 Gram Dana Kıyma
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
½ Su Bardağı Japon Ekmek Kırıntısı (Panko)
½ Çay Kaşığı Toz Zencefil
1 Adet Yumurta
2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
3 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
Susam , Üzerine serpmek için
Sosu için:
1 Çay Bardağı Hoisin Sos
2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
2 Diş Sarımsak , Ezilmiş
1 Çay Kaşığı Toz Zencefil

Fırını 200 derecede önceden ısıtın. Bir sos tenceresine kullanacağınız miktarda susam yağını ilave edin. Yüksek ateşte yaklaşık 2-3 dakika çevirdikten sonra soğuması için bir kenara alın.

Geniş bir kasede dana kıymayı, susam yağını, japon ekmek kırıntısını, toz zencefili, yumurtayı, sarımsakları ve ince dilimlenmiş soğanları karıştırın. Tüm malzemeler birbirine karıştıncaya dek iyice yoğurun. Hazırladığınız karışımı 18-20 parçaya ayırın ve eliniz yardımıyla köfte şeklinde yuvarlayın.

Hazırladığınız köfteleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve her tarafı iyice kızarana dek yaklaşık 15-20 dakika fırında pişirin.

Sosu hazırlamak için bir kasede hoisin sosu, pirinç sirkesini, soya sosunu, susam yağını, toz zencefili ve ezilmiş sarımsakları iyice karıştırın.

Hazırladığınız sosu fırından çıkmış köftelerin üzerine gezdirin. Susam taneleri ve yeşil soğan dilimleri ile süsleyerek servis edin.



