



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK ÜZERİNE SOSLU MİSKET

750 gram kıyma
500 gram mısır unu
2 adet soğan
2 dilim ekmek içi
½ çay kaşığı yeni bahar
½ çay kaşığı karabiber
3 adet domates
2 diş sarımsak
½ çay bardağı sıvı yağ
200 gram sana mutlu aile
1 tatlı kaşığı toz biber

500 gram kıyma, yarımşar çay kaşığı yeni bahar ve karabiber serpilerek, rondo da kıyılan iki soğan ile yoğurulur. Rendelenen iki dilim ekmekte eklenerek yoğurma işlemine devam edilir. İstenen kıvama gelen köfteler misket büyüklüğünde yuvarlanır. Kaçamak sosu için sekiz bardak su kaynatılır. Üzerine yarım kilo mısır unu eklenerek pişirilir. Kaçamak sosu koyu bir kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir. Bu sırada köfteler de yağda kızartılır. Katılaştan mısır unlu sos sunum tabağına aktarılır. Kızaran köfteler de sosun üzerine dizilir. İncecik kıyılmış iki diş sarımsak sana yağında kavurulur üzerine 250 gram domates sosu dökülerek sos pişirilir ve köftelerle sosun üzerine dökülür. Son olarak 200 gram sanayağı kızdırılarak içine 1 tatlı kaşığı toz biber serpilerek kavurulur.