KARALAHANALI EKŞİLİ KÖFTE

http://www.ebruomurcali.com.tr

1 su bardağı filiz yumurtalı erişte
Köfte için:
Yarım kg. kıyma
1,5 çay bardağı filiz irmik
1 adet yumurta
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz, karabiber
6 çorba kaşığı un ? köfteleri yuvarlamak için
Sosus için:
10 yaprak karalahana
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı yeşil mercimek ? ıslatılmış olsun
1 çorba kaşığı sumak
Tuz
1,5 adet limon suyu
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı reyhan

Köfte malzemelerini bir kapta iyice yoğurun ve misket büyüklüğünde köfteler hazırlayarak bir tepside unlayın.
İnce kıyılmış karalahana ve kuru soğanı tereyağında kavurun.
Salçayı ekleyin ve 3 ? 4 dakika daha kavurmaya devam edin.
Mercimekleri de ekleyip karıştırın ve üzerine suyunu koyun.
Mercimekler yumuşayınca hazırladığınız köfteleri ve erişteyi ekleyin.
10 dakika pişirdikten sonra baharat ve limon suyunu ilave edin.
Ayrı bir tavada reyhanla beraber tereyağını köpürterek yemeğin üzerine dökerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137825 • adı:Karalahanalı Ekşili Köfte • gönderen:barış savar • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:17