KAYISILI KÖFTE (MALATYA)

12 adet kayısı (sert, ekşi)
600 gram kıyma (köftelik)
4 adet domates
2 adet soğan
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Az salça
4 diş sarımsak

Kıymaya, soğan, sarımsak, tuz koyun. Yoğurup yuvarlak köfteler yapın. Kayısıları ikiye bölün ve çekirdeğini aldıktan sonra suda haşlayın. (Fazla haşlamayın.) Bir tepsiye dizin ve her kayısıya bir köfte koyun. Domatesi soyup doğrayın ve yağda kavurun. Salçasını da katıp çok az su koyup bir taşım kaynatın. Tuzunu, biberini unutmayın. Ve kaynayan salçayı kayısıların üstüne serdikten sonra fırına verin. 20 dakikada hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:25832 • adı:Kayısılı Köfte (Malatya) • gönderen:eylül35 • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:11