



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEFTA TAJİN

5 adet büyük boy domates
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2-3 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay bardağı ılık su
Köftesi için:
500 gram kıyma (dana ve kuzu karışık)
1 adet orta boy kuru soğan
5-6 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı tarçın
3 adet yumurta (isteğe bağlı)
Maydanoz

Domates sosu için; domatesleri soyun, ikiye bölün ve rendeleyin.

Derin bir tavada domatesleri, 1 orta boy ince doğranmış soğanı ve diğer sos malzemelerini karıştırın.

Kapağı kapatın ve orta-düşük ila orta ateşte pişirin.

Kaynamaya başladıktan sonra, ısıyı biraz azaltın ve köfteyi eklemeyen önce sosun hafifçe, en az 15 ila 20 dakika kadar pişmesine izin verin.

Köftesi için; kıyma veya kuzu eti, 1 orta ince doğranmış soğan, yeşil biber, 1 çay kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tuz, öğütülmüş tarçın, 1/4 çay kaşığı karabiber, acı biber, doğranmış taze maydanoz ve doğranmış taze kişniş gibi tüm malzemeleri birleştirin.

Malzemeleri köfte harcı olana kadar yoğurun ve çok küçük köfteler haline getirin.

Köfteleri yarım su bardağı suyla birlikte domates sosuna ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatın ve eğer gerekirse sıcak su ekleyebilirsiniz.

Yaklaşık 30 ila 40 dakika ya da sosu kalın olana kadar pişirin.

Yumurtaları köftelerin üzerine kırın ve 7 ila 10 dakika veya yumurta akı katı ve yumurta sarısı kısmen pişene kadar bekleyin.

Dilerseniz taze maydanoz veya kişniş ile garnitür ve hemen servis edin.



© lezzetler.com tarif no:160149 • adı:Kefta Tajin • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:28