KEKLİKLİ SEBZELİ KÖFTE

Yarım kilo ıspanak
3 adet keklik göğsü
1 adet soğan
1 adet yumurta
Yeterince galeta unu
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
100 gr karnabahar
Yeterince kaşar peyniri
Sosu için:
1 kavanoz domates sos
1 tutam fesleğen
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 çay kaşığı karabiber

Isırganları ince ince doğruyoruz. Geniş bir tencereye yağı döküyoruz. Tencereye doğradığımız ısırganları ilave ediyoruz. Isırganların yeşil rengi bozulmayacak şekilde soteliyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Keklik göğüs etini kıyma makinesinden geçiriyoruz. Keklik kıymasını karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine soğumuş ıspanakları ilave ediyoruz. Soğanı rendeliyoruz. Yumurtayı kırıyoruz. Tuz karabiberini serpiyoruz ve elimizle yoğuruyoruz. Kıymanın kıvamına göre, galeta unu ilave ediyoruz. Hazırladığımız köfte harcından portakal büyüklüğünde parçalar koparıyoruz. Yaklaşık olarak 9 köfte çıkacaktır. İsterseniz daha küçük köfteler de yapabilirsiniz. Kopardımız parçaları tezgahın üzerinde ileri geri yuvarlayarak kalın fitil haline getiriyoruz ve simit şeklinde birleştiriyoruz. Diğer keklik kıyma harcınada aynı işemi uyguluyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine simit köfteleri diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Karnabaharı çiçeklerine ayırıyoruz. Yıkıyoruz. Geniş bir tencereye karnabaharları alıyoruz, üzerini 3 parmak geçecek kadar su koyup, 8 dakika kadar haşlıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Ayrı bir tavada yemeğimizin sosunu hazırlıyoruz. Sarımsakları ince kıyıyoruz. Fesleğeni doğruyoruz. Tavaya yağı döküyoruz. Üzerine sarımsak ve fesleğeni ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz. Üzerine domates sosunu boşaltıyoruz. Tuz ve karabiberini serpiyoruz. Sos kıvama geldikten sonra altını kapatıyoruz. Köfteleri pişmesine yakın fırından çıkarıyoruz. Simitlerin ortasına karnabahar çiçeklerini yerleştiriyoruz. Her simitin üzerine domates sosunu döküyoruz. Rendelediğimiz kaşar peynirini üzerine seriyoruz ve tekrar fırına koyuyoruz. Kaşar peyniri eriyene kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:108208 • adı:Keklikli Sebzeli Köfte • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:40