KESTANE KÖFTESİ

Ayşe Tüter

500 gr. kestane
100 gr. tavuk kıyması
1 su bardağı mantar
1 taze soğan
1 diş sarımsak
1 dilim kepek ekmeği
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
SOSU:
1 tutam zencefil
1 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı tahin
1 küçük havuç

Kestaneyi haşlayın ve ayıklayıp püre haline getirin. 100 gr. tavuk kıymasını taze soğanı, sarımsağı, 1 dilim bayat ekmek içini, tuzu, karabiberi ve mantarları robotta iyice karıştırın. Kestaneyi ilave edip iyice yoğurun veya robotta karıştırın. Bu karışımdan istediğiniz şekilde köfteler yapın. 2 kaşık zeytinyağında kızartın ve fırın tepsisine dizin. Fırında altın sarısı renginde pişirin.
Sosu işin; zeytinyağı, sirke ve sarımsağı bir kasede karıştırın. İçine ince kıyılmış havuç dilimlerini koyun. Köfteleri yanında sosu ile servis yapın.

Not: Köfteler sosa batırılarak yenirse daha lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:65112 • adı:Kestane Köftesi • gönderen:kandil • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:48