KÖFTE YAHNİSİ

Emine Beder

Köfte için:
400 gr. kıyma (yağsız)
4-5 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy soğan
1 yumurta sarısı
Tuz, karabiber, köfte baharatı
1/4 su bardağı sıvı yağ
Sosu için:
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 orta boy soğan
2 orta boy domates
1/2 çorba kaşığı salça
1-2 sivribiber
3-4 diş sarımsak
Tuz

Kılmayı bir kaba alalım, içine ufalanmış ekmek içini, yumurta sarısını, tuzu, baharatları ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri kızdırılmış sıvı yağda ve ağır ateş üzerinde, kapaklı olarak arkalı önlü kızartarak yayvan bir tencereye alalım. Ayrı bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ekle-yerek pembeleşene dek kavuralım. Küçük doğranmış sivri biberleri ekleyip 1/2 dk. daha kavuralım. Rendelenmiş domatesleri, salçayı, dövülmüş sarımsakları, tuzu ekleyip 1 dk. daha kavurarak 1-1,5 su bardağı sıcak su ekleyelim. Sosu bir taşım kaynatıp ateşten alalım ve köftelerin üzerine gezdirelim. Ağır ateşte kapaklı olarak 10 dk. daha pişirerek köfteleri sosu ile birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:65526 • adı:Köfte Yahnisi • gönderen:ismail abi • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:48