



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA SOSLU KÖFTE

<https://www.bim.com.tr>

1 paket Emin dana kasap köfte
3 çorba kaşığı Sole ayçiçek yağı
1 avuç Simbat yer fıstığı
1,5 dal biberiye
1 paket Dost krema
1 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 çay kaşığı Destan kimyon
2 dilim Yurdum közlenmiş kırmızı biber
2 adet sarımsak
1 adet Hürrem et bulyon
Yarım su bardağı sıcak su

Tavayı ocağa alın ve üzerine 3 çorba kaşığı ay çiçek yağını ekleyin. Kızan yağa 1 paket köfteyi peyder pey ekleyerek arkalı önlü 2'şer dakika kızartın. Köfteleri aynı bir tabağa alın. Aynı tavaya 1 avuç yer fıstığını ve 2 adet doğranmış sarımsağı ekleyip 1 dakika kadar kavurun. Tavaya 2 dilim közlenmiş kırmızı biberi, 1 çay kaşığı kimyonu, 1 çay kaşığı karabiberi, 1 çay kaşığı tuzu ve 1,5 dal taze biberiyeyi ekleyip 2 dakika daha kavurun. En son tavaya 1 paket krema ve yarım su bardağı sıcak suyla karışmış 1 adet et bulyonlu suyu ekleyin. Sos yaklaşık 3 dakika içinde kıvam alacaktır. Köfteleri sosa ekleyin ve yaklaşık 3 dakika daha bu şekilde karıştırarak pişirin.

