KREMALI KÖFTE

500 gr. kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 dilim ekmek içi
Tuz, karabiber
Kreması için:
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
150 gr. krema
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber

Kıyma, ıslatılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, sıvı yağ, tuz ve karabiberi yoğurun. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, tuzlu kaynar suda beş dakika haşlayın. Krema için; kıyılmış soğanı yağda kavurun. Unu ekleyip kavurmaya devam edin. Krema ve et suyunu dökün. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak kaynatın. Tuz ve karabiber serpin. Köfteleri bu sosa bulayın. Tavada kalan sosa ince kıyılmış maydanoz katarak üzerine dökün.

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 23.02.2018

© lezzetler.com tarif no:65335 • adı:Kremalı Köfte • gönderen:akbabuş • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:18