ZEPLİN DOLMA (LİTVANYA)

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

Soyulmuş ve ince rendelenmiş 8 büyük patates
Soyulmuş, haşlanmış ve ezilmiş 2 büyük patates
Soyulmuş ve doğranmış 1 orta boy soğan
1 çay kaşığı tuz,
Et doldurma:
500 gram koyun eti kıyması ve 500 gram sığır eti kıyması ile hazırlanmış iç
1 orta boy soğan, soyulmuş ve doğranmış
1 çay kaşığı tuz
1/3 çay kaşığı karabiber
Sos:
200 gram ince doğranmış pastırma
1 büyük doğranmış soğan
1 su bardağı ekşi krema
Karabiber

Tüm kıymaları karıştırın. Bir tülbent veya pamuklu beze rendelenmiş patatesi koyun ve sıvılarını süzün.
Çanağın altındaki patates nişastasın muhafaza ederken suyunu dökün. Bezi bir kenara koyun ve patates nişastası ile patatesleri çanağa koyun.
Haşlanıp ezilmiş patates, doğranmış soğan ve tuz ekleyin, iyice karıştırın. Büyük bir tencereyi su ile doldurun ve kaynatın.
Patates püresinden yaklaşık bir bardak kadar alın ve avucunuzda yuvarlayarak şekillendirin.
Kıymadan yaptığımız içi küçük bir top haline getirin ve patates püresinden yaptığımız şeklin ortasını delerek kıymayı içine yerleştirin.
Hafifçe nemlendirilmiş ellerinizle kapatın.
Püreyi bir futbol topu gibi yuvarlayın, öyle ki etin etrafı tamamen patates püresi kaplansın, içine 1 yemek kaşığı mısır nişastası (köftelerin dağılmasını önlemek için) ilave edilmiş olan kaynar tuzlu suyun içine Zeplinleri dikkatlice bırakın.
Suyun tekrar kaynamaya başladığından emin olun ve 25 dakika boyunca kaynatmaya devam edin.
Köfteleri sudan çıkararak suyunu süzdürün ve temiz bir havlu üzerinde kısaca suyunun çekilmesini bekleyin
Isıtılmış bir tabakta yerleştirin.
Zeplinler henüz kaynar iken sosu hazırlamak gerekir.
Yumuşayana kadar pastırma ve soğan kızartın, süzün, ekşi krema ve karabiber ile karıştırın. Zeplinlere sos hazır.

© lezzetler.com tarif no:131824 • adı:Zeplin Dolma (Litvanya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:44