LAHANALI KÖFTE

MALZEMELER
LAHANA IÇIN
3 Domates
1 Sogan
1 Tatli Kasigi Margarin
400 gr Lahana
150 ml Su
150 gr Süt Kremasi
Tuz
KOFTE IÇIN
2 Dilim Bayat Ekmek
Tuz
1 Sogan
500 gr Kiyma
1 Tatli Kasigi Siviyag
1 Yumurta
1 Tatli Kasigi Hardal
Kirmizi Tozbiber, Karabiber
Kizartmalik Yag

YAPILIŞI
Lahanayi çok ince seritler halinde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün.
Lahana için domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyin.
Sogani küp küp dograyin.
Margarini bir tavada eritip soğani kavurun. Lahanayi ekleyip kavurmaya devam edin. Süt kremasi ve suyu ekleyip kisik ateste 25 dakika kadar piskin. Tuzlayip domatesleri tavaya ekleyin.
Bu arada köfte için ekmeklerin kabuklarini kesip kalan ekmek içini su ile nemlendirin. Sogani küçük küpler halinde dograyin. Siviyagi bir tavada kizdirip soğani kavurun. Kiymayi bir kaseye alip ekmek içi, soğan ve yumurta ile yogurun. Hardal, tuz, karabiber ve kirmizi toz biber ile tatlandirin. 16 yuvarlak yassi köfte olusturun.
Kizartmalik yagi bir tavada kizdirip köfteleri kizartin. Köfteleri lahana esliginde servis yapin.

ML® Lahanalı Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3717 • adı:Lahanalı Köfte • gönderen:paspartu • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:12