MECİDİYE SAHAN KÖFTESİ

Köftesi:
500 gram az yağlı koyun kıyması
5 dilim 1 cm. kalınlığında beyaz ekmeğin içi (100 gram)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta
1/2 kahve fincanı su
2 bağ kıyılmış maydanoz
2 iri soğanın rendelendikten sonra sıkılmış suyu
Salçası:
5 adet orta boy patates
1/2 su bardağı rafine yağı
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet iri domates
3 su bardağı su
4 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı kekik

1) Tuzu küçük bir koba koyunuz ve kabın dibini 1 diş sarmısakla iyice ovup sarımsağı atınız.
2) Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp iyice sıkarak tenceredeki tuzun üzerine diğer bütün malzemeyle birlikte ilâve edip iyice yoğurunuz ve en son ince kıyılmış 2 bağ maydanoz ilave ederek tekrar yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölünüz.
3) Köfteleri yuvarlayıp lira gibi yassıltınız.
4) Patateslerin kabuklarını soyup yarım santim kalınlığında lira gibi doğrayıp yıkayarak bir süzgece çıkarınız.
5) Rafine yağını kızdırıp köfteleri hafif una bulayarak 1'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tabağa çıkarınız. Patateslerin de 1'er dakika alt ve üstlerini kızartıp bir tabağa çıkarınız.
6) Bir tepsiye veya sahana sırayla birbirlerinin üzerine hafif bindirerek arka arkaya bir köfte bir patates olarak tepsiye diziniz.
7) Başka bir tavaya yağı koyup eritiniz, salçayı ve domatesi ilâve ederek 3-4 dakika kavurup suyunu ve biberini ilâve edip karıştırınız. Sonra köftelerin üzerine dökünüz.
8) Fırında ağzı açık olarak (yoksa, ocağın üstüne ağzı kapalı olarak) ağır ağır 30 dakika pişirip kekiğini serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:82503 • adı:MECİDİYE SAHAN KÖFTESİ • gönderen:im • indirme tarihi:19.05.2024 - 14:58