MİLAS KÖFTESİ (MUĞLA)

1/2 kg kıyma
1 büyük kuru soğan
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
8 diş sarımsak
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 çorba kaşığı salça
2 adet limon suyu
25 gr margarin
Kızartma için sıvı yap
Bir miktar su

Kıyma rendelenmiş soğan, karabiber, tuz ve un iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak, unlanmış zemin üzerinde ince uzun silindir şekli verilir. Hazırlanan bu şeritlerden fındık büyüklüğünde parçalar alınarak, yuvarlatılır. Başka unlu bir tepsiye konarak, köftelerin birbirlerine yapışmaması sağlanır. Atılır ve pişirilir. Pişen köfteler yağdan çıkarılıp, bir kenarda bekletilirken, derin bir tencere ocağa konur, içine margarin, salça tavaya konan sıvıyağ kızdırılıp, köfteler içine eklenip, biraz kavrulduktan sonra önceden haşlanmış 1 bardak nohut eklenir, birkaç çevirdikten sonra köfteler eklenir. Ardından malzemenin üzerine çıkacak kadar sıcak su konup, ağır ateşte köfteler yumuşayıncaya dek pişirilir. Ayrı bir yerde limon suyu ve dövülmüş sarımsaklar karıştırılıp, yemek pişmek üzere iken eklenir. 5 dakika daha kaynatılır. Servis yaparken üzerine doğranmış maydanoz konabilir.

© lezzetler.com tarif no:36608 • adı:Milas Köftesi (Muğla) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:56