NARDANAŞI

Refika Birgül

500 gr. Dana Kıyma
1 adet Soğan
1 su bardağı İnce Bulgur
1 çorba kaşığı Kuru Reyhan
1 çorba kaşığı Kırmızı Pul Biber
2,5 çorba kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı Domates Salçası
1 adet Soğan
1200 ml. Su (Kaynar)
125 ml. Nar Ekşisi
1 çorba kaşığı Karabiber
Tuz

Köftesi için 1 adet soğan valso?dan geçirin. 500 gr kıyma, 1 bardak ince bulgur, tuz ve 1?er çorba kaşığı kuru reyhan, pul kırmızı biber, ekleyip, iyice yoğurun. Bu işlem bulgurun tamamen karışması için 5-10 dakika sürecektir. Sonra köfte harcından fındıktan büyük, cevizden küçük büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayın. Daha sonra 1 adet daha soğanı iri doğrayın yada valso?dan çekin. Tencereye ekleyip 2,5 çorba kaşığı tereyağını koyup eriyince, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dakika kavurun. Karıştırmaya devam ederek 1 çorba kaşığı domates salçasını katıp, 1-2 dakika daha pişirin. Üzerine 1.200 ml suyu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Karıştırarak 125 ml nar ekşisi ve köfteleri ilave edip, yaklaşık 20-25 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:123341 • adı:Nardanaşı • gönderen:mürsel • indirme tarihi:21.04.2025 - 20:02