



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SOSLU SAKIZLI KÖFTE

Eyüp Sevinç

1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı
1 çay kaşığı dolusu kimyon
1 adet soğan
1 kg köftelik kıyma
1 çay kaşığı kişniş
2-3 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için;
Zeytinyağı
Defne yaprağı
Sosu için;
4 adet kırmızı pancar
1 adet patates
3 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı balzamik sirke
3 diş rendelenmiş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle geniş kasede tüm köfte harcını güzelce yoğurun. Sonra biraz suyla istenilen şekli verin. Daha sonra yeterince kızdırılmış ve içine defneyaprakları konmuş zeytinyağında arkalı önlü kızartın. Pancar sosu için tüm malzemeleri robottan geçirin. Köfteleri hazırladığınız pancar sosuyla beraber servis yapın.

