PARMAK KÖFTE KEBABI

300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
4 adet ekmek içi
4 tatlı kaşığı köfte harcı
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 adet pide ekmeği
1 adet patates
1 adet yeşil biber
1 adet domates
100 gr margarin
Üzeri için;
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı un
Tuz

Köftesi için karıştırma kabına kıymayı alıyoruz. Üzerine doğan rendesi, ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu alarak yoğuruyoruz. Kıvamı tutana kadar ekmek içi ekleyebilirsiniz.
Parmak şeklinde uzun uzun şekil vererek yoğuruyoruz.
Tavaya alıp kızartıyoruz.
Sosu için kızarttığımız tavaya 2 yemek kaşığını koyup birkaç kez karıştırıyoruz. Üzerine 2 su bardağı su ve yarım çay kaşığı tuzu ekleyerek kaynatıyoruz.
Kaynattığımız salçalı sosu köftelerimizin üzerine döküp bir tepsi içinde 10 dakika kadar kısık ateşte kaynatıyoruz.
Patateslerimizi, biberlerimizi ve domateslerimizi kızartıyoruz.
Pidelerimizi minik küpler halinde kesip servis tabağımıza alıyoruz. Üzerine salçalı sosun bir miktarını döküyoruz. Üzerine köftelerimizi diziyoruz. Tekrar sosumuzdan üzerine döküyoruz. Kenarlarına yoğurt ve kızartmalarımızı diziyoruz.
En son olarak erittiğiniz sana yağımızı dökerek servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:102406 • adı:Parmak Köfte Kebabı • gönderen:hülya kuvancı • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:33