PATATESLİ TEPSİ KÖFTESİ

Dışı İçin:
3 Su Bardağı İnce Bulgur
Yeterince Su
1 Adet Yumurta
1-1,5 Çay Bardağı Un Tuz
İçi İçin:
4 Adet Orta Boy Patates
1 Adet Orta Boy Soğan
1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Demet Maydanoz
Tuz
Karabiber
1/2 Çay Kaşığı Salça
Köftelerin Sosu İçin:
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
Pul Biber

İçi İçin: Patatesleri haşlayalım. Kabuklarını soyup rendeleyelim. Soğanları yemeklik doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirelim. Salçayı ilave edip, bir dakika daha kavuralım. Ardından, incecik doğranmış patatesleri ve maydanozu ilave edelim. Tuz ve biberini ayarlayarak ateşten alalım. Daha sonra kullanmak üzere bekletelim.
İnce bulguru yeterince sıcak su ile ıslatalım, (kısırlık bulgur ıslatır gibi). Bulgur şişince, içine unu, yumurtayı ve tuzu, ilave ederek uzun süre yoğuralım.
Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparıp ünce elimizi ıslatarak yuvarlayalım. Sonra işaret parmağımız yardımıyla döndüre dündüre köftenin içini oyalım. Mümkün olduğunca ince oymaya özen gösterelim. Patatesli içten yeterince koyup, köftenin ağız kısmını büzerek kapatalım (köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz. Yoksa pişerken çatlar). Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalım. Köfteleri kaynayan suya atıp, 5-6 dk haşlayalım delikli kepçe ile çıkartalım.
Sosu için, salçayı sıvı yağda iki dakika kavuralım. Pul biber ilave ederek ateşten alalım. Sosu köftelerinüzerine gezdirerek servis yapalım.

Not: Dilersek köfteleri kızartabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:69776 • adı:PATATESLİ TEPSİ KÖFTESİ • gönderen:temaşa • indirme tarihi:07.05.2024 - 17:23