PEYNİRLİ REYHANLI TAVUK KÖFTESİ

½ kilo tavuk kıyması
2 su bardağı hazır domates rendesi (ya da 3 su bardağı taze rendelenmiş domates)
100 gram dil peyniri
½ demet reyhan
1 adet küçük boy soğan
4-5 yemek kaşığı galeta unu
2 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk kıymasını derin bir kaba alıp üzerine soğanı rendeleyin. Tuz, karabiber ve galeta unu ilave edip yoğurun. Dil peynirini küp küp doğrayın. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Elinizle bastırarak açıp içlerine birkaç parça peynir koyun ve yuvarlayarak kapatın. Derin bir tavaya kızartmak için sıvıyağ ilave edip yağı kızdırın.
Yağ kızınca hazırladığınız köfteleri ekleyip 5 dakika pişirin. Pişen köfteleri fazla yağlarını bırakmaları için havlu kağıt üzerine alın. Sarımsakları doğrayın. Reyhanları kıyın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca domates rendesi, 1 bardak su, doğradığınız sarımsaklar, tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve karabiber ilave edip 1-2 dakika pişirin. Reyhanları ilave edip karıştırın ve altını kapatın. Pişirdiğiniz köfteleri fırın kabına alıp üzerlerine hazırladığınız sosu dökün. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Not: Sosu hazırlarken taze rendelenmiş domates kullanıyorsanız su eklemenize gerek yoktur.

© lezzetler.com tarif no:126578 • adı:Peynirli Reyhanlı Tavuk Köftesi • gönderen:halit ikbal • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:51