



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE ÜZERİ VIŞNELİ KÖFTELER

Gülsüm Tayyar

1 kg vişne
1 tatlı kaşığı tuz
750 gr köftelik kıyma
30 gr tereyağı
3 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet limonun suyu
½ tatlı kaşığı tuz
3-4 adet ince pide ekmek
1 demet maydanoz
Karabiber
Kırmızıbiber
Yenibahar

Vişnelerin yarısının çekirdeklerini çıkarın. Çekirdekli vişneleri kevgirde ezerek suyunu çıkarın. Yoğurma kabına kıyma, tuz, karabiber ve yenibaharı alıp yoğurun. Kıymadan ufak parçalar kopararak misket büyüklüğünde yuvarlaklar hazırlayın. Tencereye suyu alın ve bir tatlı kaşığı tuz ekleyerek kaynatın. Köfteleri kaynayan suya ekleyip bir taşım kaynatın. Pişen köfteleri bir kaba alın. Tereyağını tencerede ısıtın. Halka doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar iyice yumuşayınca kadar soteleyin. Domates salçasını ilave edip 1-2 dakika pişirin. Köfteleri ve baharatları ekleyin. Vişne suyunu ve limon suyunu ilave edin. Orta ateşte 30 dakika pişirin. Çekirdeksiz vişneleri ekleyin ve 10 dakika pişirin. Etin suyu koyulaşana kadar pişirin. Pidelere baklava dilimi şeklinde kesin. Servis tabağına birbirlerinin üzerine gelecek şekilde yerleştirin. Vişneli köfteleri pidelerin üzerine alın. Maydanozla süsleyip servis yapın.

