PİDELİ KÖFTE (BURSA)

https://acunn.com

Köftesi için:
500 gram orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
4 dal maydanoz (arzuya göre)
Servisi için:
2 adet küçük boy tırnak pide
1 kase yoğurt (çırpılmış)
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş rendelenmiş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş domates

Köfteyi hazırlamak için; kuru soğanı rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Ayıkladığınız maydanoz yapraklarını ince ince kıyın. Orta yağlı kıymayı karıştırma kabına alın. Yumurta, rendelenmiş kuru soğan, galeta unu, kıyılmış maydanoz ve baharatlar ilavesiyle yoğurmaya başlayın.
Kıvam alıp özleşen köfte harcını arzuya göre buzdolabına kaldırıp kısa bir süre dinlendirin.
Sonrasında arzu ettiğiniz büyüklükte parçalar kopartın, avuç içinizde yuvarladıktan sonra yassı şeklinde köfteler hazırlayın.
Domates sosu için; zeytinyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Rendelenmiş sarımsağı ekleyip karıştırdıktan sonra rendelenmiş domatesleri katın. Fazla suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
Hazırladığınız köfteleri, yanmaz/yapışmaz tabanlı bir tavada ters yüz ederek kızartın. Küçük kareler halinde kestiğiniz tırnak pidelerin üzerine tereyağı sürüp kısa süre fırınlayın. Servis esnasında kullanacağınız yoğurdu çırpıp pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.
Fırından aldığınız pideleri servis tabaklarına paylaştırın. Kızarmış köfteleri üzerine dizin. Hazırladığınız domates sosla taçlandırın onları. Eritilmiş tereyağı gezdirin. Arzu eden yoğurt eklesin, arzu eden kekik ve pul biber.

Not: Köfteye ekleyeceğiniz rendelenmiş soğanın suyunu süzerseniz köftenizin pişerken sulanarak dağılmasını engellemiş olursunuz. Ayrıca köftenin pişerken dağılmaması için buzdolabında dinlendirmek de önemli bir faktördür.

© lezzetler.com tarif no:154370 • adı:Pideli Köfte (Bursa) • gönderen:akdağmadenli • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:04