



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KÖFTE (BURSA)

400 gr. kıyma
1 büyük soğan
Çay kaşığının ucuyla karbonat
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber ve kimyon
Yeteri kadar tuz
Servis için:
2 adet tırnak pide
Sosu için:
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber
Pul biber
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar sıcak su
Üzeri için:
3 yemek kaşığı tereyağı
Süslemek için:
1 adet domates
2 adet biber
1 kâse yoğurt

Öncelikle köftemiz için soğanı rendeleyip, hafif suyunu sıkıyoruz ve kalan diğer malzemeleri karıştırıp yoğuruyoruz. Elde ettiğimiz köfteyi istediğimiz boyutta, elimizin içinde yuvarlak ve hafif yassı olacak şekilde getirip, dolapta 1-2 saat boyunca dinlendiriyoruz. Sonra dinlenen köftelerimizi tavada arkalı önlü kızartıyoruz. Köfteler kızarken, tırnak pideleri küp küp olacak şekilde doğradıktan sonra servis tabağına alıyoruz. Kızaran köfteleri doğramış olduğumuz pidelerin üzerine dizip, sos malzemelerini hazırlıyoruz. Sos malzemesi için sıvı yağ ve salçayı birkaç dakika kavurup, baharatlarını ve tuzunu ekliyoruz ve su ilavesi ile kaynatıyoruz. 3-4 dakika sosumuzu kaynatıp, altını kapatıyoruz ve köftelerimizin üzerine gezdiriyoruz. Tereyağını ocakta kızdırıp üzerine gezdiriyoruz. Servis yaparken yoğurt, közlenmiş veya kızarmış domates ile süsleyerek sunum yapabilirsiniz.



