



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KÖFTE

400 gr kıyma
1 büyük soğan rendelenmiş
Çay kaşığının ucuyla karbonat
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber ve kimyon
Yeteri kadar tuz
Taban 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
Servis ve süslemek için:
1 domates
2 sivri biber
1 kase katı 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 ayarlayıp dolapta 1-2 saat dinlendiriyoruz.

Sonra dinlenen köftelerimizi ister tavada ister tost makinasında arkalı önlü kızartıyoruz.

Köfteler kızarıırken tırnak pideleri küp küp olacak şekilde doğrayıp servis tabağına alıyoruz.

Pidelerin ısınması için, ocakta biraz çevirin.

Sonra kızaran köfteleri doğramış olduğumuz pidelerin üzerine dizip sos malzemelerini hazırlıyoruz.

Sos malzemesi için sıvı yağ ve salçayı birkaç dakika kavurup baharatlarını ve tuzunu ekliyoruz.

Yavaş yavaş sıcak su ekleyerek ketçaptan daha akışkan bir kıvam olana dek su ekleyerek karıştırıyoruz.

3-4 dk sosumuzu kaynatıp altını kapatıyoruz ve köftelerimizin üzerine gezdiriyoruz.

Tereyağını ocakta kızdırıp üzerine gezdiriyoruz.

Servis yaparken yoğurt közlenmiş veya kızarmış domates ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161773 • ad:Pideli Kofte • gnderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:43