PIRASA KÖFTESİ

1 kg Pırasa
350 gram Kıyma
125 gram Margarin
3 dilim Bayat ekmek
1 adet Yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
Yenibahar

Pırasalar ayıklanır, yıkanır ve ince ince doğranır. Bir tencerede üzeri geçene kadar su eklenerek haşlanır. Haşlanan, süzülen ve hafifçe ılınan pırasa robottan geçiririlip püre haline getirilir. (Pırasanın iyice sıkılıp, suyunun çok iyi süzülmesi gerekir yoksa köftenin ayarı tutturulamaz) Bir kapta iyice süzülmüş pırasa, kıyma, rondoda iyice un haline getirilmiş bayat ekmek, yumurta, tuz ve baharatlar iyice karıştırılıp, yoğurulur. Kıymadan parçalar alınıp, avuç içinde şekillendirilir.(Ben kadınbudu köftesine yakın bir büyüklükte yapıyorum) Hazırlanan köfteler daha önceden 180C'de ısıtılmış fırında margarinle yağlanmış fırın tepsisine, istenirse fırın ızgarasına konulur ve arkası önü iyice kızarana kadar pişirilir. İyice pişince servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:99874 • adı:Pırasa Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:25