



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ YATAĞINDA SOSLU KÖFTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte için:

500 gram kıyma (tercihen dana veya kuzu)
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi veya 3 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)

3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Patates püresi için:

4-5 adet büyük boy patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt (isteğe göre arttırılabilir)

Tuz

Karabiber

Sos için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı rendelenmiş domates veya domates püresi
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı toz şeker (domatesin asidini dengeler)
1 su bardağı su

İlk olarak köfte harcını hazırlayın.

Derin bir kaba kıymayı koyun, üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı, yumurtayı, ekmek içini veya galeta ununu ve baharatları ekleyin.

Kıyılmış maydanozu da ilave ederek tüm malzemeleri yoğurun.

Yoğurma işlemi köftelerin kıvamını ve lezzetini arttırdığı için yaklaşık 5-7 dakika kadar yoğurmanız önemlidir.

Karışımı homojen bir hale getirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak köfte şekli verin.

Hazırladığınız köfteleri buzdolabında 15-20 dakika kadar dinlendirerek lezzetlerinin oturmasını sağlayabilirsiniz.

Patatesleri kabuklarını soyup doğrayarak tuzlu suda haşlayın.

Patateslerin tamamen yumuşadığından emin olun.

Haşlanan patatesleri süzüp geniş bir kaba alın.

Üzerine tereyağı, süt, tuz ve karabiber ekleyerek iyice ezin.

Pürenin daha pürüzsüz olmasını isterseniz, mikserle çırpılarak kıvamını iyice açabilirsiniz.

Hazırladığınız patates püresini bir kenarda bekletin.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın.

Salçayı ekleyip birkaç dakika kavurun.

Ardından rendelenmiş domates veya domates püresini ilave edin.

Tuz, karabiber ve toz şekeri ekleyerek kısık ateşte pişirin.

Su ekleyip sosu koyulaşana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.

Sosun kıvamını ayarladıktan sonra ocaktan alın.

Dinlenmiş köfteleri tavada veya ızgarada her iki tarafı da güzelce kızarana kadar pişirin.

Pişen köftelerin fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarabilirsiniz.

Servis tabaklarının altına önceden hazırladığınız patates püresinden bir miktar koyarak düzgünce yayın.

Üzerine köfteleri sıralayın ve hazırladığınız sosu köftelerin üzerinde gezdirin.

İsteğe bağlı olarak köftelerin üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek sunumu renklendirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180817 • adı:Patates Püresi Yatağında Soslu Kofte • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:00