



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI KÖFTE

4 kişilik Malzemesi
500 gr kıyma,
1 havuç,
3 soğan
2 dal taze soğan sapı
5-6 dal maydanoz
3 dilim ekmek içi
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı köfte baharı
1 kase mısır unu,
1 yumurta
Kızartmak için sıvıyağ,
tuz
Safranlı sos için:
1 su bardağı süt kreması,
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı safran
2 çorba kaşığı nişasta
1 tutam tuz

Havuç ve soğanları rendeleyin. Taze soğan sapı ve maydanozu kıyın. Ekmek içini ıslatıp ufalayın. Hazırladığınız malzemelere kıyma, kaşar peyniri, köfte baharı ve tuz ekleyip yoğurun. Safranlı sosu hazırlamak için; süt kreması, su, safran, nişasta ve 1 tutam tuzu derin bir kaptaki mikserle çırpın. Geniş bir teflon tavaya döküp kısık ateşte hafif koyu bir krema kıvamına alıncaya kadar pişirin. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak top haline getirin. Önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp yağın çekmesini bekleyin. Kızarttığınız köfteleri servis tabaklarına paylaşın. Hazırladığınız safranlı sosu köftelerin üzerine gezdirerek dökün. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Safranlı Köfte için tıklayın](#)