SARAY KÖFTE

https://cook.com.tr

Dana Kıyma 600 Gram
Soğan 1 Adet
Maydanoz 5 Dal
Patlıcan 2 Adet
Sıvı Yağ 2 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Domates 2 Su Bardağı
Zeytinyağı 1 Kahve Fincanı
Domates Salçası 1 Tatlı Kaşığı
Sarımsak 1 Diş
Kırmızı Toz Biber 1 Çay Kaşığı

Sos için tüm malzemeyi sos tenceresine aktarın. İyice çırpın. Kısık ateşte, suyu yarı yarıya çekene dek pişirin. Ocaktan alın, sosunuz hazırdır. Patlıcanları alacalı soyup çok ince dilimledikten sonra tuzlu suda 15 dakika bekletin. İyice süzüp kağıt havlu ile suyunu alın. Her iki yüzeyine fırça yardımı ile sıvıyağ sürün, tuz serpin. Patlıcan dilimlerini önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırının ızgara bölümünde kızartın.
Köfte için kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatını ekleyip yoğurun. Kıymalı karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yassı ve uzun köfteler hazırlayın. Köfteleri şişe sarın, ızgarada pişirin.
Domates sosu, ısıya dayanıklı bir kaba yarım parmak kalınlığında olacak şekilde yayın. Köftelerin etrafına önceden kızarttığınız patlıcan dilimlerini sarın ve kürdanla sabitleyin. Domatesli sosun üzerine yerleştirin. Servisten 15 dakika önce fırında ısıtın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:170897 • adı:Saray Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:05