SARAY KÖFTESİ

https://www.bim.com.tr

1 paket Emin dana kaşarlı köfte, 20 tane
5 adet uzun patlıcan
6-7 çorba kaşığı Sole ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
1 tutam Destan karabiber
1 çay kaşığı Destan kekik
1 çay kaşığı Destan toz tatlı biber
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
9 salkım domates ya da 3 normal domates
5 tane şeker domates
2 tane uzun yeşil biber

Patlıcanları 4 dilim olacak şekilde uzunlamasına dilimleyin. Patlıcanları çok ince kesmemeye özen gösterin.
1 çay kaşığı tuz ve 6-7 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile patlıcanları önlü arkalı ovun.
Fırını 250 derece ızgara modunda fanlı ayarlayın ve fırın tepsisine dizili patlıcanları 15-20 dakika arada çevirerek kızartın. Dilerseniz bu işlemi tavda da yapabilirsiniz.
Sosu için; bir sos tavasına 1 çorba kaşığı tereyağını ve 2 diş ince ince doğranmış sarımsağı kavurun. Kavrulan sarımsakların üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyip kavurmaya devam edin. 9 salkım domates ya da 3 adet iri domatesi rendeleyin ve kavrulan salçaya ekleyin. Sos tavasına 2 çay kaşığı tuz,1 tutam karabiber, 1'er çay kaşığı kekik ve toz tatlı kırmızı biber ekleyin. Sosu 2 daika daha kavurup kenara ayarın.
Fırında kızarmış patlıcanları tezgâha alın. 1 adet patlıcana 1 adet kaşarlı köfteden sarın. Üzerine küçük bir parça yeşil biber ve 1 dilim şeker domates ekleyip kürdan ile tutturun. Diğer patlıcanlara da aynı işlemi yaparak köfteleri bitirin.
Fırın tepsisine sosu yayın ve hazırlanan kürdanlı köfteleri fırına vermek için fırın tepsisine dizin.
220 derece alt üst ayarında 30 ile 35 dakika arasında pişirin.
Dilerseniz köfteleri 1 kaşık süzme yoğurt veya 1 adet lavaş ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:173067 • adı:Saray Köftesi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:47