SARAY KÖFTESİ

Köfteler icin:
1/2 kg Kiyma
1 Adet Yumurta
1 Büyük Sogan
1/4 Demet Maydanoz
3 Dis Sarmisak
Tuz
Köfte Baharati
Sebzesi:
5 Adet Patlican (ince ve uzun)
4 Sivri Biber
Suyu icin:
Et Suyu ve Salca

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kiymayi, yumurtayi ve baharatlari ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir. Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir. Biberlerde 4´e bölünür. Hepsi teker teker kizgin yagda kizartilir, kagit havluya konarak fazla yagini cekmesi icin birakilir. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazirlanir. Ardinan bir Köfteyi bir kizartilmis patlıcan dilimine sarilir ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanin üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu sekilde hazirladiktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karisimi dökülür ve yaklasik 1/2 Saat firinda pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:3590 • adı:Saray Köftesi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:24