SEBZELİ SİMİT KÖFTE

https://www.takvim.com.tr

Köfte için:
750 gram köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet büyük boy soğan
1 diş sarmısak
1 çay kaşığı biber salçası
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Köfteleri bulamak için:
1 su bardağı maden suyu
1'er tatlı kaşığı nişasta ve mısır unu
1 adet yumurtanın akı
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sebze harcı için:
2 adet kabak
1 adet havuç
2 adet küçük boy kırmızı biber
1 adet patates
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı tulum peyniri veya rendelenmiş eski kaşar peyniri
10 dal kıyılmış maydanoz
10 dal dereotu
Nane
Tuz
Karabiber

Köfte için kıymayı derin bir kaba alın. İçine elinizle ufaladığınız ekmek içi, rendelenmiş soğan, kıyılmış sarmısak, biber salçası, yumurta sarısı, tuz ve karabiber ekleyin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde top yapın. Ortasını parmağınızla oyup, delik açın. Köfte harcı bitene kadar aynı işlemi uygulayın.
Sos için maden suyu, nişasta, mısır unu ve yumurta akını bir kapta pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.
Üzerine boza kıvamına gelene kadar un ekleyin ve çırpmaya devam edin (köfteleri bu sosa batırdığınızda sos köfteleri kaplayıp, akmayacak kıvamda olmalı). Köfteleri hazırladığınız sosa bulayın ve kızdırılmış sıvıyağda hafif rengi dönene kadar kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını aldıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin.
Sebze harcı için kabağı rendeleyin ve sıkarak suyunu alın. Derin bir kaba aldığınız kabağın üzerine, rendelenmiş havuç ve jülyen doğranmış kırmızı biber katın. Rendelediğiniz patatesin suyunu sıkarak alın ve kabağın üzerine ekleyin. Yumurta, un, tulum peyniri veya rendelenmiş eski kaşar peyniri, maydanoz, dereotu, nane, tuz ve karabiber katın. Tüm malzemeyi karıştırın. Sebzeli harcı, köftelerin ortasına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140708 • adı:Sebzeli Simit Köfte • gönderen:pelin aybars • indirme tarihi:22.05.2024 - 16:00