SOSLU KÖFTE

½ kilo kıyma
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan, doğranmış
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 su bardağı kıyılmış Soğan
Çeyrek bardak bardak Zeytinyağı
1 soğan, doğranmış
1 küp tavuk
Tuz
Karabiber
Hamur için:
Un
Kızartma için:
Sıvıyağ
Süslemek için:
Kıyılmış maydanoz

Köfte için gerekli tüm malzemeyi bir kaba koyup yoğurun. Top şeklinde şekil verip üzerine streç gerip buzdolabına alın. Bir saat sonra köfteleri çıkarıp una bulayın. Köftelerimizi yağda kızartalım. Üzerine sos için soğanları karamelize olacak kadar sıcak bir tavada sote edin, sonra yağı ekleyip tavuk parçasını ekleyin. 4 su bardağı kaynar su, tuz, karabiber ile 5-6 dakika kaynamaya bırakın. Köftelerimizin üzerine sosu döküp maydanozu kıyıp servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:133596 • adı:Soslu Köfte • gönderen:vırvır • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:37