



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KÖFTE

Köftesi:

- 500 gr sığır kıyması
- 500 gr dana kıyması
- 30 gr (1/2 su bardağı) taze ekmek içi
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı taze maydanoz (kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
- 1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı rafine yağ

Sosu:

- 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı taze fesleğen ya da 1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 kg domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
- 2-3 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı ketçap
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Sosu yapmak için orta boy bir tencerede tereyağı ve rafine yağı kızdırınız. Soğan ve sarmısağı koyup arasıra karıştırarak 7-8 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Fesleğen (istenirse), kekik, domates, su, ketçap, tuz, biber ve şekeri katıp karıştırınız. Sos kaynamağa başlayınca, tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte sosu 45 dakika, arasıra karıştırarak kaynatınız.

Bu arada, köfteleri yapmak için büyük bir kasede rafine yağ dışında bütün köfte malzemesini karıştırarak elinizle yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde 36 köfte yapıp bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada rafine yağı kızdırıp tavanın aldığı kadar köfteyi, orta ateşte arasıra döndürerek 7-8 dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartınız. Köfteleri delikli kepçe ile tavadan çıkarıp sosun pişmekte olduğu tencereye atınız.

Köfteleri domates salçasında 10 dakika pişirdikten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına koyarak servis ediniz.

Not: Soslu köfteyi, spagetti ya da patates ve yeşil sebze ile servis edebilirsiniz.