



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SOSLU MEZGİT KÖFTESİ

Köfte için:

350 gram mezzit fileto

2-3 çorba kaşığı galeta unu

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı kekik

1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Yarım çay kaşığı kimyon

Yarım çay kaşığı tuz

Sos için:

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak

500 gram domates

1 çorba kaşığı tane kırmızı ve karabiber

2 adet defne yaprağı

1 tutam kıyılmış biberiye

1 tutam kıyılmış kekik

Tuz

5-6 dal kekik

Sos için soğan ile sarımsakları yemeklik doğrayıp zeytinyağında soteleyin.

Üzerine kekik ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Kekiklerin kokusu çıkmaya başlayınca rendelenmiş domates ve kalan malzemeleri ilave edip 5 dakika pişirin.

Eğer kıvamı koyu olursa biraz su ekleyin ve 3-4 dakika daha tattuktan sonra ocaktan alın.

Köfte için, mezzit filetoyu kaynayan suya koyun ve haşlayın. Mezzit hızlıca pişecektir.

Piştikten sonra kevgirle sudan çıkarın ve soğuması için kenara alın.

Soğuyunca bir kaseye aktarın ve içine kalan tüm malzemeyi ilave edip hafifçe yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak köfteler yapın.

1-2 saat buzdolabında dinlendirin.

Bol ve ısıtılmış sıvı yağda kızartıp, sosun içine alın.

Kekikle süsleyip sıcak olarak servis yapın.



