SUSAMLI SALÇALI KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 çay bardağı susam
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Soğan rendelenir ve diğer malzemeler katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, oval köfteler yapılır. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Salça su, yağ ve tuz bir taşım pişirilir. Köfteler atılır, bir taşım daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:97594 • adı:Susamlı Salçalı Köfte • gönderen:Akçalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:33