



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TADI UNUNDAN KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

50 gram tereyağı
3 yemek kaşığı un
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı sirke
2 diş sarımsak

Tuz

Köfte için:

300 gram kıyma

1 soğan

2 dilim ekmek içi

Tuz

Karabiber

1 yumurta

2 salçalık kırmızı biber

Kızartmak için:

Zeytinyağı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı kırmızı toz biber

30 gram tereyağı

Tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırarak rengi iyice koyulaşana kadar kavurun. Ezilmiş sarımsağı ekleyin. Suyu ve sirkeyi yavaşça ilave ederek hızlıca karıştırın. Kısık ateşte koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ile tatlandırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Salçalık kırmızıbiberleri zeytinyağında kızartıp, soğumaya bırakın. Kabuklarını soyup uzunlamasına şeritler halinde doğrayın. Köfte için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alarak yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayıp zeytinyağında kızartın. Unlu harcı bir tabağa alarak üzerine köfteleri ve soyulmuş kırmızıbiberleri yerleştirin. Tereyağını kızdırıp kırmızı toz biberle tatlandırın. Köftelerin üzerine gezdirip servis yapın.

