



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KÖFTE

Köfte İçin:

750 gr orta yağlı dana kıyma

4 yemek kaşığı galeta unu

Yarım demet maydanoz

1 orta boy soğan

1 yumurta

4 yemek kaşığı nar ekşisi

1 çay kaşığı pul kırmızı biber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kekik

1 çay kaşığı sumak

Tuz, karabiber

4 yemek kaşığı Koska Tahin

Domates Sos İçin:

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı domates salçası

1 büyük rendelenmiş domates

3-4 kurutulmuş domates

1 avuç fesleğen

Tuz, karabiber

Kıymayı büyük bir kabın içine alın.

Galeta unu, kıyılmış maydanoz, kıyılmış soğan, yumurta, nar ekşisi, baharat, tuz ve Koska tahini ilave edin.

Köfte harcını iyice yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.

Fırında pişirin.

Zeytinyağını tavada ısıtın.

Kıyılmış sarımsağı ilave edin.

Küçük parçalar şeklinde kesilmiş domates ve kuru domates, domates salçası ve suyu ilave edin.

Koyulaşana kadar pişirip tuz ve karabiberle tatlandırın.

Sosu pişirdiğiniz köftelerin üzerine döküp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138334 • adı:Tahinli Köfte • gönderen:pir sultan • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:21