VİŞNELİ KÖFTE

1 adet sotelik doğranmış soğan
1/2 kilo vişne (çekirdekleri çıkartılmış)
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tarcın
1 çay kaşığı kimyon
2 tutam tuz
2 tutam karabiber
500 gr kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı su

Kıymayı; tarçın, kimyon, tuz ve karabiber ile iyice yoğurun ve üzeri kapalı olarak dinlendirin. Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parça koparıp içli köfte gibi ortasını açıp içerisine birer vişne koyup yuvarlayarak kapatın, aynı boy olmasına özen gösterdiğiniz köfteleri az bir yağ ile yapışmaz tavada pişirin. Pişen köfteleri kenara alın, tavaya sıvı yağ ekleyip soğanları soteleyin soğanları rengi biraz dönünce kalan vişneleri suyu ile birlikte tavaya alın nar ekşisini ve yaklaşık 1 çay bardağı suyu da ilave edip 7-8 dakika pişirin köfteleri bu karışımın içine atın ve 20 dakika ara ara karıştırarak pişirin



© lezzetler.com tarif no:131989 • adı:Vişneli Köfte • gönderen:fido • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:49