



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KÖFTE

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

2 adet piyazlık doğranmış beyaz soğan
500 gram taze ya da donmuş vişne
2 çorba kaşığı nar ekşisi ya da balzamik sirke
2 çorba kaşığı şeker
1 bardak su
500 gram dana döşten 2 kere çekilmiş kıyma
2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
2 tutam tuz
2 tutam karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Zeytinyağı (kızartmak için)
Maydanoz

Kıyma, yumurta, tarçın, kimyon, limon rendesi, zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Üzerini kapatıp biraz dinlendirin. Bu karışımdan orta boy lokmalar halinde koparın ve avuç içinde açın. Ortasına bir adet vişne koyup yuvarlayarak kapatın. Köfteleri tavada az zeytinyağı ile pişirip kenara alın. Köftelerin tavaına yeniden zeytinyağı koyun ve soğanları soteleyin. Soğanların renkleri dönünce kalan vişneler, nar ekşisi, 1 bardak su ve şekeri tavaya alın ve karıştırarak 5 dakika kadar çekirin. Köfteleri bu sosun içine atın ve 20 dakika kadar ara ara çevirerek iyice pişirin. Arzuya göre üzerini doğranmış maydanoz ile süsleyin.

