



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KÖFTE

<https://acunn.com>

Kesilmiş beyaz soğan
4 bardak donmuş vişne
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı şeker
1 bardak su
500 gram dana döşten 2 kere çekilmiş kıyma
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
2 tutam tuz
2 tutam karabiber
Taze kişniş
1 dilim köy ekmeği

Kıymanızı tarçın,kimyon,tuz ve karabiber ile iyice yoğurun ve üzeri kapalı biraz dinlendirin.

Kıymanızı orta boy lokmalar halinde alın avucunuzun içinde açın ve ortasına bir adet vişne koyup yuvarlayarak kapatın.

Aynı boy olmasına özen gösterdiğiniz köfteleri yanmaz tavada az zeytinyağ ile pişirin.

Kenara aldığınız köfteleri kullandığınız tavaya yeniden zeytinyağ koyun ve soğanları sotelemeye başlayın.

Soğanların biraz renkleri dönünce kalan vişneleri, nar ekşisini, 1 bardak suyu ve şekerini tavaya alın ve karıştırarak 5 dakika kadar çekirin

Köfteleri bu sosun içine atın ve 20 dakika kadar ara ara çevirerek iyice sos içinde pişirin, taze kişniş ile süsleyerek 1 büyük dilim ekmeğin üzerinde servis edin.

