YÖRÜK KÖFTESİ

500 gr orta orta yağlı kıyma
Çeyrek demet maydanoz
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı su
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tutam kimyon karabiber pul biber tuz
100 gr yağ
3 adet yeşil sivribiber
2 adet domates

Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp çok minik küpler halinde doğrayınız. Maydanozu ince ince kıyarak hazırlayınız. Bir kabın içerisine kuru soğanı rendeleyip, ezdiğiniz sarımsakları, doğradığınız biberi, maydonuzu ve kıymayı ve katarak yoğurmaya başlayınız.
Yağ, baharatlar ve tuzu ekleyip,salçayı da katarak özleşinceye kadar iyice yoğurunuz.Çok az su ilavesiyle yumuşatabilirsiniz. Bu kıymanın fırında tamamen kurumasını engelleyecektir.
Yağlanmış tepsiye yayınız.Üzerine domates ve biberleri doğrayıp yerleştiriniz .200 derecelik fırında 20-25 dakika pişmeye bırakınız. patates kızartması eşliğinde servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:106450 • adı:Yörük Köftesi • gönderen:buz adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09