SAHAN KÖFTESİ

Yarım kg. kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Diş sarımsak
1 Kalın dilim bayat ekmek içi
8 – 10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Çorba kaşığı sıvıyağ

Ekmek içi, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak ve tuz iyice karıştırılır.
Üzerine kıyma, kimyon, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz katılır. 5 – 6 dakika yoğrulur.
Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, önce top yapılır, sonra üzerine bastırarak yuvarlak köfteler elde edilir.
Sahan köftesinin pişeceği tavaya ya da yayvan tencereye sıvıyağ konur. Köfteler sıkı sıkı dizilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, çok kısık ateşe yerleştirilir. Kendi suyu ile 35 – 40 dakika pişirilir.
Arzu edilen garnitürle, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sahan köftesi kendi buharı ile piştiği için rengi koyulaşmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1112 | Adı: Sahan Köftesi | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 11:21