SAFRANLI KÖFTE

Yarım kg. yağsız köftelik kıyma
2 Adet orta boy kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy havuç
1 Adet taze soğan
8 – 10 dal maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak İçin;
1,5 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Çay bardağı un
2 Adet yumurta
Üzeri İçin;
1 Tatlı kaşığı safran
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı mısır nişastası
1 Çay kaşığı tuz
1,5 Su bardağı su

İlk işlem olarak safran, yarım su bardağı soğuk suya renginin çıkması için ıslatılır.
Yoğurma kabına kuru soğan ve havuç, rendenin ince tarafı ile rendelenir, üzerine bayat ekmek içi konur, yumuşayana kadar karıştırılır.
Karışıma kıyma, kimyon, karabiber ve tuz katılır, 5 dakika yoğrulur. İnce kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı ve maydanoz ilave edilir, 1 – 2 dakika daha yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra yassılaştırılır.
Tavaya sıvıyağ konur, ısınırken köfteler, önce çırpılmış yumurtaya sonra una bulanır, kızgın yağda iki yüzü de kızartılır. Daha sonra havlu kağıda çıkarılır.
Küçük çukur bir tencereye soğuk süt, 1 su bardağı soğuk su, mısır nişastası ve tuz konur. En son suyu ile birlikte, safran eklenir. Ateşe koymadan önce nişasta eriyene kadar karıştırılır.
Safranlı karışım orta – kısık ateş arası ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak muhallebiden daha cıvık kıvam alana kadar pişirilir.
Servis tabağına kızaran köfteler yerleştirilir, üzerine sıcak safranlı karışım gezdirilir, ince kıyılmış maydanoz serpilerek servise sunulur.

Not: Safranlı karışımın sıcak olması gerekir. Soğuyup kıvamı katılaşırsa, biraz su ilave ederek kısık ateşte karıştırarak ısıtılabilir.