



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

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 için;
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı un
2 Adet yumurta
zeri için;
1 Tatlı kaşığı safran
1 Su bardağı süt
1 orba kaşığı mısır nişastası
1 ay 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 yassılatırılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ısınırken köfteler, önce çırpılmış yumurtaya sonra una bulanır, kızgın yağda iki yüzü de kızartılır. Daha sonra havlu kağıda çıkarılır.
- # Kkk ukur bir tencereye soğuk süt, 1 su bardağı soğuk su, mısır nişastası ve tuz konur. En son suyu ile birlikte, safran eklenir. Atee 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 katılaırsa, biraz su ilave ederek kısık ateşte karıştırarak ısıtılabilir.