ARNAVUT KÖFTESİ

Yarım kg. Köfte
5 Diş sarımsak
4 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Kase yoğurt
Sosu İçin;
2 Adet kuru soğan
1 Kahve fincanı sıvıyağ
4 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Su bardağı su
Yarım demet maydanoz
Kızarmak İçin;
2 Su bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabına az tuzla dövülmüş sarımsak, bayat ekmek içi konur, ekmekler yumuşayana kadar karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber katılır, bütünleşene kadar yoğrulur.
Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır, kızgın yağda kızartılır.
Diğer taraftan yarım daire şeklinde doğranmış soğan, sıvı yağ, sivri biber, bir tencereye konur. Soğanlar küçülene kadar kavrulur, salça eklenir, 1,5 su bardağı sıcak su katılır.
Üzerine kızaran köfteler eklenir. Orta ateşte 10 dakika pişirilir.
Servis tabağının ortasına çırpılmış yoğurt yayılır, üzerine hazırlanan köfte yerleştirilir, çevresine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu köfte Arnavutluk'un İşkodra vilayetinin sevilen yemeğidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1164 | Adı: Arnavut Köftesi | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 12:19