YOĞURTLU KÖFTE

250 gr. köftelik dana kıyma
2 Su bardağı ince bulgur
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı un
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4 Su bardağı su
Üzeri İçin;
2 Su bardağı yoğurt
5 Diş sarımsak
Yarım su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı kuru nane

Yoğurma kabına ince bulgur, kıyma, un, yumurta, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber konur. Üzerine rende kuru soğan eklenir.
Kenara 1 su bardağı kadar ılık su konur, ara sıra bu su ile eller ıslatılarak, köfte yoğrulur. Suyun bitmesi ile yoğurma işlemi sona erer. (Yaklaşık 15 dakika)
Köfte harcından yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır. Şekillendirme işlemi bitince köftelerin neminin gitmesi için, yarım saat bekletilir.
Çukur bir tencereye 4 su bardağı su ve yarım tatlı kaşığı tuz konur.
Su kaynayınca hazırlanan köfteler ilave edilir, orta ateşte 25 dakika pişirmeye bırakılır.
Bu arada yoğurt, tuzla ezilmiş sarımsak ve yarım su bardağı su ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Başka bir tavaya sıvıyağ ve biber salçası konur, orta ateşte kızınca kuru nane eklenir.
Köfteler kaynayan suda piştikten sonra suyu ile birlikte, sıcak olarak servis tabağına aktarılır, üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra salçalı yağ gezdirilir, servise sunulur.

Not: Haşlama suyu et suyu ile hazırlanırsa yemek daha lezzetli olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1165 | Adı: Yoğurtlu Köfte | İndirme tarihi: 24.04.2024 - 07:28