



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

RUS KÖFTESİ (PAJASKİ)



500 gr. kıyma
1 çorba kaşığı süt
1 yumurta
1 çorba kaşığı galeta unu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızarmak için;
100 gr. margarin
1 su bardağı galeta unu
Sosu için;
1 adet küçük soğan
8 - 10 adet mantar
1 çay kaşığı tuz

- # Kıyma, 1 kaşık galeta unu, süt, yumurta beyazı tuz ve karabiber birlikte bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Daha sonra köfte harcından iri, yassı köfteler yapılır. Üzeri streçle ya da naylonla kaplanır, buzdolabının alt rafında 1 gün bekletilir.
- # Ertesi günü köfteler, galeta ununa bulanır, margarin yağda ve teflon tavada kızartılır.
- # Artan yağda piyaz şeklinde doğranmış soğan biraz çevrildikten sonra ince doğranmış mantar eklenir.
- # Bu karışım kızaran köftelerin üzerine gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Rus köftesinin orijinal tarifinde soğanlı mantar karışımına 1 çay bardağı krema eklenir.