FISTIKLI KÖFTE

Yarım kg. köftelik kıyma
1 çay bardağı yer fıstığı
2 adet orta boy haşlanmış patates
1 adet küçük kuru soğan
3 çorba kaşığı galeta unu ya da ekmek kırıntısı
1 tatlı kaşığı kimyon
yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu İçin;
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
Yarım çorba kaşığı un
5 – 6 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ön hazırlık olarak yer fıstığının ince dış kabuğu soyulur, dişe gelecek büyüklükte dövülür ya da robottan geçirilir. Haşlanmış patates ezilir.
Derin bir kaba rendelenmiş kuru soğan, ezilmiş patates, kıyma, galeta unu, kimyon, karabiber ve tuz konur. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcından normalden biraz büyük, oval şeklinde köfteler yapılır. Köfteler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yan yana dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, köftelerin üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Bu arada sos hazırlanır. Tencereye un ve sıvıyağ konur, orta ateşte birkaç kez çevrilir. Üzerine sürekli karıştırarak soğuk su ve salça eklenir. Karabiber ve tuz serpilir. 5 dakika kadar kaynatılır, ateşten alınınca ince kıyılmış maydanoz eklenir.
Pişen köfteler servis tabağına aktarılır, üzerine hazırlanan sos gezdirilir, sofraya getirilir.

Not: Sos salça yerine domatesle hazırlanacaksa, bir tatlı kaşığı toz şeker eklenir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1177 | Adı: Fıstıklı Köfte | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 12:48