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

BEZELYELİ KÖFTE



2 Su bardağı konserve bezelye
1 Adet iri havuç
10 Adet arpacık soğan
1 Adet orta boy patates
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
2,5 Su bardağı su ya da et suyu
Köfte İçin;
250 gr. Köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı salça

Rende kuru soğan ve bayat ekmek içi karıştırılır, üzerine kıyma, salça, tuz ve karabiber eklenir, 5 dakika yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır. Köfteler içinde un bulunan tepsiye bulanır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soyulmuş arpacık soğanları eklenir, soğanların rengi değişene kadar kavrulur.
Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç konur, 5 er dakika ara ile havuçla aynı şekilde doğranmış patates ve bezelye konservesi eklenir.
Malzemeler birlikte 5 dakika kadar kavrulduktan sonra 2,5 su bardağı sıcak su ya da et suyu ilave edilir.
Karışım kaynama noktasına gelince tuz, tatlı kırmızı toz biber katılır, karıştırılır.
En son hazırlanan köfteler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 25 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis tabağına alınır, arzuya göre üzerine kıyılmış maydanoz ya da dereotu serpilir.

Not: Bezelyeli köfteye tatlı kırmızı toz biber yerine 1 çorba kaşığı tatlı biber salçası ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1145 | Adı: Bezelyeli Köfte | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:50