

Sebzeli Misket Kofte

Malzemeler

300 gr. Kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
1-2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
1/2 çay kaşığı kofte baharatı
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz (baharat ve tuz miktarı damak tadına göre ayarlanabilir.)
1 adet havuç
1 kase bezelye (Garnitur konserve kullanılabilir.)
2 adet orta boy patates
2 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı salça

Yapılışı

Kıymaya rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, ince bir şekilde kıyılmış maydanoz, robotta çekilmiş (rendelenmiş) bayat ekmek, baharatlar ve tuz eklenerek özlesene kadar yoğrulur. Misket köfteler hazırlanır. Havuç kazınarak, kup kup doğranır. Bezelye ile birlikte haslanır. Patatesler soyularak kupler halinde doğranır, sıvı yağda kızartılır ve kâğıt havlu üzerine alınır. Aynı yağda köfteler de kızartılarak kâğıt havlu ile fazla yağları alınır. Bir tencereye biraz sıvı yağ ve rendelenmiş domatesler alınarak pisirilir. Salça ve 1 çay bardağı su ilave edilerek sos hazırlanır. Sosun içine köfteler, haslanıp süzulen havuç-bezelye ve kızartılan patatesler alınarak 1 tasım kaynatılır ve ziyafet sofralarını senlendirmeye hazır.ellerimize sağlık