



KIRAZ'IN
MUTFACI



Yoğurt Soslu Mini Köfte



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g orta yağlı dana kıyma
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 küçük diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Soğanı rendeleyip fazla suyunu sıkın. Yoğurtlu sos için sarımsağı ezin ve yoğurdu servis zamanına kadar soğuk tutun. Kıymayı şekillendirme anına kadar buzdolabında bekletin. Tavayı orta ateşte ısıtın. Çiğ etle temas eden tabak ile pişmiş köfte tabağını ayırın.

Servis Önerisi:

Mini köfteleri yoğurt sosuyla birlikte küçük tabaklarda, yanında domatesli bulgur pilavıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Köfte harcını hazırlayın:

- Kıyma, soğan, yumurta, galeta unu, kimyon, tuz ve karabiberi geniş kapta birleştirin.



- Harcı yalnızca bütünleşene kadar yoğurun ve galeta ununun sıvıyı çekmesi için on dakika soğukta dinlendirin.

2. Mini köfteleri şekillendirin:

- Harçtan küçük parçalar alıp eşit büyüklükte yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırın.
- Köfteleri aynı kalınlıkta hazırlayarak küçük parçaların kurumadan pişmesini sağlayın.

3. Köfteleri pişirin:

- Tavayı yağla ısıtıp köfteleri üst üste getirmeden iki yüzü renk alana kadar pişirin.
- Bir köfteyi ortadan açarak merkezinde çiğ kıyma kalmadığını kontrol edin ve pişenleri temiz tabağa alın.

4. Sosu hazırlayın:

- Yoğurt, sarımsak, dereotu ve bir tutam tuzu pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Köftelerin sıcaklığı biraz düştükten sonra sosu yanında sunun, sıcak tavaya dökerek kesilmesine izin vermeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler dıştan kızarmış, içten tamamen pişmiş ve sulu kalmalıdır. Ortada pembe, çiğ kıyma görünmemelidir. Çok sık çevirmek kabuk oluşmasını engeller. Yoğurt sosu kaşığı izini tutmalı ve su salmamalıdır. Sıcak köfteler sosla önceden karıştırılırsa yoğurt gevşeyebilir, bu nedenle sosu servis anında ekleyin.

Saklama:

Pişmiş köfteleri ve yoğurt sosunu ayrı kaplarda buzdolabında iki güne kadar saklayın. Köfteleri yeniden iyice ısıtın, sosu soğuk ekleyin. Oda sıcaklığında iki saatten uzun kalan et ve süt ürünlerini tüketmeyin.

>> **İpucu:** Köfteleri fındıktan biraz büyük hazırlamak porsiyonlamayı kolaylaştırır ve her parçanın kısa sürede eşit pişmesini sağlar.