

Tabriz Kufteh Tabrizi

Toplam 220 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 122 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 110/10

Kufteh Tabrizi, k1ymapirinç, sarımercimek, otlar, yumurta, ceviz ve kuru meyveyi büyük dolgulu İran köftesine dönüştürür.

Malzemeler

- 700 gr Dana k1yma
- 0.8 su bardağı Basmati pirinç
- 0.8 su bardağı Sarımercimek
- 2 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Tarhun
- 0.3 demet Frenk soğan1
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 6 adet Kuru erik
- 6 adet Kuru kayısı1
- 2 yemek kaşığı Domates salçası1
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 yemek kaşığı Sıyağ
- 4 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Basmati pirinci 12 dakika haşlayıp süzün.
2. Sarımercimeği 18 dakika yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
3. Kuru soğanı birini rendeleyip suyunu sıkın.
4. Dana k1ymapirinç, sarımercimek, yumurta, rendelenmiş soğan, maydanoz, tarhun, frenk soğanı kuru nane, zerdeçal, tuz ve karabiberi 10 dakika yoğurun.
5. Ceviz içi, kuru erik ve kuru kayısıyı doğrayın.
6. Harcı 6 parçaya bölüp içlerine cevizli kuru meyve koyarak büyük köfteler hazırlayın.
7. Kalan kuru soğanı sıyağda 7 dakika kavurun.

- Domates salçası su ve limon suyunu ekleyip sosu kaynatın.
- Köfteleri sosa yerleştirip kısıtıkteşte 75 dakika pişirin, kaşıkla çevirmeden üstlerine sos gezdirin.

PÜF NOKTASI

Harcı uzun yoğurmak iri köftelerin sos içinde çatlamadan form tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli sosu ve taze ot tabağıyla yanlarında avaş veya sade pirinçle servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Kuruyemiş