

Acılı köri soslu etsiz köfte

toplam süre **30 dak.** 30 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):

1.360 kJ / 325 kcal

MALZEMELER

4 porsiyon

Köfte:

100 gr

8

akdarı

Otlı zeytinyağlı kuru
domates

0,5 demet

3

maydanoz

dal fesleğen

Sos:

1

orta boy soğan

1

kırmızı acı biber

2 yemek

kaşığı

kolza yağı

2 yemek

kaşığı

kırmızı köri ezmesi

700 gr

domates püresi

150 ml

Hindistan cevizi sütü

Kikkoman Ponzu Limonlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Akdarayı bir tencereye alın ve 220 ml su ekleyin, kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte 12 dakika pişirin. Maydanoz ve fesleğeni doğrayın.

Adım 2

Sıcak akdarayı kuru domates ile karıştırın ve otları ekleyin, soğuması için kenara alın.

Adım 3

Soğan ve acı biberi doğrayın, köri ezmesi ile yağda kavurun. Domates püresini ekleyin ve 10 dakika kaynatın. Hindistan cevizi sütü ve Ponzu limonlu soya sosu ile karıştırın.

Adım 4

Akdarı karışımına küçük toplar hâlinde şekil verin, köri sosu ile sıcak servis edin.