

# Acılı köri soslu etsiz köfte

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

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1360 kJ / 325 kcal**

## MALZEMELER

4 porsiyon

**Köfte:**

**100 gr** akdarı  
**8** Otlı zeytinyağlı kuru domates

**0,5 demet** maydanoz  
**3** 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.