

Kayıslı acı biberli Chutney sosu ile Tex-Mex usulü köfte

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2213 kJ / 528 kcal

Yağ: **28,5 gr** Protein: **35,4 gr**
Karbonhidrat: **29,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Kayıslı acı biberli chutney için

- 3** büyük kayısı
- 8** kuru kayısı
- 1** küçük arpacık soğanı
- 1** küçük diş sarımsak
- 1** küçük parça zencefil,
yaklaşık 1 cm
- 3 yemek kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı
Pişirme Sosu
- 3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
taze çekilmiş karabiber
pul biber

Tex-Mex usulü köfteler için

- 1** diş sarımsak
- 20 gr** kaju fıstığı
- 300 gr** domuz, dana veya kuzu
eti ya da karışık kıyım
- 5 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
Taze çekilmiş karabiber
acı toz biber
- 0,25 tatlı kaşığı**
- 0,25 tatlı kaşığı** köri tozu
- 0,25 tatlı kaşığı** kimyon

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kayıslı chutney sos için iki tür kayıslı, arpacık soğanını ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın. Zencefili rendeleyin.

Adım 2

Tamamını diğer chutney malzemeleriyle birlikte kaynatın ve kapağı açık şekilde yaklaşık 10 dakika pişirin, gerekirse biraz su ekleyin. Chutney sos oldukça kıvamlı olmalıdır (gerekirse biraz ezerek karıştırın).

Adım 3

Köfteler için sarımsağı kajularla birlikte küçük küçük doğrayın ve bu ikisini diğer köfte malzemeleriyle karıştırın.

Adım 4

Kıyım karışımından 10-12 köfte yapın, ısıttığınız sıvı yağda yaklaşık 10-12 dakika kızartın ve kayıslı acı biberli chutney sosu ile servis edin.