

Soslu Köfte Kebabı (6-8 kişilik)



Malzemeler :

Köfte için:

- 500 gr. kıyma
- 35 gr. (1 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**
- 1 çay bardağı ekmek rendesi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yumurta
- 1 adet soğan rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

- 50 gr. (1.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 adet közlenmiş patlıcan
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış fesleğen
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 60 gr. (2 yemek kaşığı) labne peyniri

Köfteleri kızartmak için:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**

Köfte için gerekli olan malzemeleri yoğurma kabımıza alarak 15 dk. kadar harcımız iyice özleşene kadar yoğuruyoruz. Daha sonra harcımızı buzdolabına kaldırıp yarım saat dolapta dinlendiriyoruz. Dinlenen köfte harcımızı alıp, portakal büyüklüğünde bezelere ayırıyoruz. Bu bezeleri yuvarlak olacak şekilde şekillendirip bir kenara alıyoruz. Tavadaki 2 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı eritip şekillendirdiğimiz köfteleri arkalı önlü kızartıyoruz ve fırın kabına alıyoruz.

Bu arada sosumuzu hazırlamak için közlenmiş patlıcan ve biberlerimizi ilk önce tel süzgeç üzerine alıp sularının tamamen süzülmesini sağlıyoruz. Daha sonra ocağın üstünde 1.5 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı eritiyoruz. Közlenmiş biber ve patlıcan ile sarımsaklarımızı blendırdan geçirip Teremyağ'ımızla birlikte kavuruyoruz. 7-8 dk. kadar kavurduktan sonra altını kapatıp karabiber ve labne peynirimizi ekliyoruz. En son fesleğeni ekleyip fırın kabımıza aldığımız köftelerimizin üzerine paylaşıyoruz.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 6-7 dk. kadar fırınlayıp sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Bu köfteyi yaparken muhakkak dikkat etmeniz gereken şey köfte harcının çok iyi yoğrulması. Dilerseniz bu noktada köftenizi mutfak robotunuzda yoğurabilirsiniz. Kullanacağınız labne peyniri hafif sulanmış ise kıvam olarak onu da tel süzgeç üzerinde bekletmeniz sosumuzun kıvamının bozulmaması açısından faydalı olacaktır.