

Malai Kofta

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 17/10

Malai kofta, patates ve paneer köftelerini kajulu domatesli kremalı sosla bekletmeden servis edilen zengin Kuzey Hindistan yemeğidir.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Patates
- 200 gr Paneer peyniri
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 su bardağı Sıvı yağ

Sos için

- 0.5 su bardağı Kaju
- 2 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Garam masala

Servis için

- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

1. Patatesleri haşlayıp soğutun.
2. Patates, paneer peyniri, un, yumurta ve tuzu yoğurup küçük köfteler yapın.
3. Köfteleri 170°C yağda 4 dakika kızartın.
4. Kaju, soğan, sarımsak ve zencefili 8 dakika soteleyin.
5. Domates püresi ve garam masalayı ekleyip 12 dakika pişirin.
6. Sosu pürüzsüz çekip krema ile 5 dakika kısık ateşte ısıtın.
7. Kızartılmış köfteleri sıcak sosla son anda ekleyin.
8. Malai koftayı kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri sosla son anda buluşturmak yumuşaylağlımlarınımler.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan, basmati pilav ve kişnişle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş