

کوفته شیرین

کوفته شیرین از غذاهای محلی استان کرمانشاه است.

مواد لازم برای ۴ تا ۶ نفر:

گوشت چرخ کرده ۲۵۰ گرم

برنج ۲۰۰ گرم

نعنا خشک ۲۵ گرم

شکر ۱۰۰ گرم

سرکه دو سوم لیوان

پیاز ۱ عدد

تخم مرغ ۱ عدد

آب ۱ لیوان

نمک، فلفل سیاه، زردچوبه به میزان دلخواه

طرز تهیه:

برنج را با کمی آب روی حرارت قرار دهید تا آب آن کشیده، شفته شود.

سپس پیاز را رنده کنید و آب آن را بگیرید و به همراه گوشت به برنج اضافه نمایید.

بعد نمک، شکر، ادویه و نعنا خشک را نیز اضافه کرده و با دست ورز دهید.

وقتی مواد خوب مخلوط شدند تخم مرغ را نیز بشکنید و با مواد کاملاً ورز دهید تا حالت چسبندگی پیدا کند.

از مواد به اندازه یک پرتقال برداشته و به شکل تخم مرغ فرم دهید، و کف ظرف بچینید.

در ظرفی مناسب، سرکه را با آب، ۲ قاشق روغن و شکر ترکیب نمایید، روی حرارت قرار دهید تا کمی غلیظ شود.

سپس سس آماده شده را روی کوفته‌ها بریزید.

با حرارت ملایم حدوداً یک ساعت زمان لازم است تا کوفته‌ها کاملاً مغز پخت شوند.

