



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ACILI DOMATES SOSLU MİSKET KÖFTE

1 paket Lezita Misket Köfte
Acılı Sos İçin
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 adet domates
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 adet acı sivribiber biber
2 diş sarımsak
2-3 dal taze fesleğen
Tuz, karabiber

Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Sarımsakları ve acı biberi incecik doğrayın. Tereyağını bir tavada eritip zeytinyağını ekleyin. 2-3 dakika kavurun. Domatesleri, toz biber, tuz ve kıyılmış fesleğeni ilave edip sos kıvamını alana kadar önce hızlı, sonra kısık ateşte pişirin. Sosu blendırdan geçirip bir taşım daha kaynatın. Misket köfteleri fritözde veya kızgın bol yağda tavada 4-5 dakika kızartıp acılı domates sosuyla birlikte sıcak olarak servis yapın.

