



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KÖFTE

750 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı geleta unu
15-20 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kızartma yağı
Sos için:
4 adet olgun domates
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Soğan rendelenir, sarımsak ezilir ve diğer köfte malzemeleri eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Misketten biraz büyük yuvarlak köfteler yapılır. Yağda kızartılır. Diğer tarafta domatesler rendelenir, çekirdeklerinin olmaması için iri süzgeçten geçirilir. Sonra bir tencereye akatılır. Üzerine tuz, yağ ve şeker eklenir, bir taşım pişirilir. En son fesleğen eklenir, birkaç dakika sonra ateşten alınır. Köfte servise alınır. Üzerine domatesli sos gezdirilir.