



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KÖFTE

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 soğan

1 çorba kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz, karabiber

Sosu için:

3 domates

1 çorba kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı biber salçası

6 dilim ekme

Öncelikle köftesini yapmak için kıyma ve soğanı yoğurup içine baharatları ekleyin. Hiç ekme koymadan köfte harcını hazırlayın. Bu köfteleri şekillendirip kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip tavada salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Patlıcan ezmesini servis tabağına alıp üzerine köfteleri dizin. Kalan sosu üzerine gezdirin. Son olarak sarımsaklı domates sosu ya da yoğurtla servis yapın.