



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KÖFTECİKLER

750 gr kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı galate unu
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sıvıyağ
Sos için;
4 adet olgun domates
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
yarım tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin

Soğan rendeleyin, sarımsak ezin ve diğer köfte malzemeleri ekleyin. Bütünleşene kadar yoğurun.

Misketten biraz büyük yuvarlak köfteler yapın.

Yağda kızartın. Diğer tarafta domatesleri rendeleyin, çekirdeklerinin olmaması için iri süzgeçten geçirin.

Sonra bir tencereye aktarın. Üzerine tuz, yağ ve şeker ekleyin, bir taşım pişirin. En son fesleğen ekleyin, birkaç dakika sonra ateşten alın. Üzerine domatesli sos gezdirin.