



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PİLİÇ SUCUKLU MİNİ KÖFTELER

1 diş sarımsak
2 adet arpacık soğan
Parmesan peyniri
Keskinöğlü piliç sucuk
Keskinöğlü piliç kıyma
1/2 adet meksika biberi
2 dal taze kekik
Maydanoz
1 bardak galeta unu
Tuz ve karabiber
3 adet domates
1/2 Ravika Zeytinyağı

Soğan, sarımsak ve meksika biberlerini zeytinyağında soteleyip soğumaya bırakın. Sotelediğiniz karışıma parmesan peyniri, piliç sucuk, kıyma ve tüm diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. Daha sonra ufak toplar halinde şekil verin. Tavadaki zeytinyağını kızdırın. Top haline getirdiğiniz köfteleri kızartın. Son olarak da domatesleri rendeleyip pişirin. Köftelerin üzerine ilave edip servis yapın.

