



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ

Köftesi için:

600 gram az yağlı dana kıyma

1 adet soğan

3 diş sarımsak

4 çorba kaşığı galeta unu

Tuz, kimyon, kekik, tarçın, karabiber

Kıyılmış maydanoz

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Sos için:

1 çorba kaşığı biber salçası

2 çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı şeker

2,5 su bardağı et suyu

8 dilim ekmek

5 çorba kaşığı sıvı yağ

Öncelikle köfteyi hazırlayalım. Bunun için kıyma, rendelenmiş soğan sarımsak, galeta unu, baharatları ve yağı ekleyip yoğurmaya başlayın. İsteddiğiniz şekilde köfteler yapın. Tavaya alın köfteleri kızartıp kâğıt havlu üzerine alın. Başka bir tavada sosu için sıvı yağ, salça, pul biberi ve suyu karıştırıp koyu bir sos yapın. İçine şeker ve bir tutam tarçın ekleyip hazırlayın. İçine kızartılan köfteleri ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Bu arada ekmekleri tavada ya da fırında üzerine sürerek kızartın. Sonra sosa bulayıp tabağa alın üzerine köfteleri dizip sıcak ikram edin.

