



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI KÖFTE

Malzemeler:

500 gr. az yağlı dana kıyması
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 adet domates ya da yarım yemek kaşığı domates salçası
2 dilim bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı yağ
2 bardak su
5-10 sap maydanoz
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz iyice karıştırılıp yoğrulur. Uzun ve yassı, parmak köfteler yapılır. Bu köfteler yağda renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır. Aynı bir yerde 1 kaşık yağ ile küçük küçük doğranmış domatesler ya da salça hafifçe öldürülür. Sonra buna 2 bardak su katılır ve az kızartılmış köfteler eklenir. 5-10 dk. kaynatılır.

[ML® Altıntop için tıklayın](#)