



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE YAHNİSİ

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

500 gr köftelik kıyma
5 dilim bayat ekmeğin içi (tost ekmeği de kullanabilirsiniz)
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurtanın sarısı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
kimyon
yenibahar
Varsa 1 çay kaşığı köfte baharı
Ayrıca;
1 çay bardağı sıvıyağ
Sosu için;
1 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
4-5 diş sarımsak
3-4 adet yeşil sivribiber
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
Varsa 2-3 adet orta boy domates
2 su bardağı sıcak su

Hazırlanışı

Kıyma ve bayat ekmeğin içini (robotta çekerek hazırlayabilirsiniz) derin bir kaba koyun. Soğanı rendeleyip suyunu hafifçe sıktıktan sonra kıymanın üzerine ilave edin. Yumurta sarısı, tuz, karabiber, yenibahar ve kimyonu katın. Varsa köfte baharını da ilave edip iyice yoğurun. Köfte harcından kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın ve üzerlerine hafifçe bastırarak yassı hale getirin. Hazırladığınız köfteleri kızgın sıvıyağda önlü arkalı kızartıp tabağa alın. Diğer taraftan, incecik yemeklik doğradığınız soğanı ve sıvıyağı geniş bir tencereye koyup orta ısı ateşte, karıştırarak 2-3 dakika kavurun. İncecik doğradığınız biberleri, dövülmüş sarımsakları ve salçayı da katıp 2-3 dakika daha kavurun. Rendelenmiş domatesi ve suyu da ilave edip kaynatın. Köfteleri kaynayan sosa dizip kapağını kapatın. 10 dakika pişirdiğiniz yemeği ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun.