



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN KÖFTESİ

Yarım kilodan fazla kıymayı rendelerimş 2 küçükçe soğan, ıslatılmış ve ufalarımş 3 dilim iç bayat ekme, bir yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 5 diş sarmsak, yarım demet maydanozla birlikte kağıda 10 dakika kadar yoğurun., Elde edilen bu köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde köfte biçimi verin. Köfteleri içinde eritilmiş 2,5 yemek kaşığı sadeyağı olan tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yeteri kadar salça, tuz koyun. Tepsinin kapağını kapatıp pişirin.
