



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE

700 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Maydanoz
Tuz, karabiber, kekik, kimyon
3 çorba kaşığı galeta unu
Sosu için:
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
4-6 dilim ekmek

Öncelikle köfteleri için gereken malzemeleri güzelce yoğurup 15 dakika dinlendirin. Şekil verip yağda kızartın. Bu arada sosu için un, yağ, su ve salçayı bir kabın içinde karıştırıp koyulaşuncaya kadar pişirin. Ekmekleri bu sosun içinde ıslatıp tabağa dizin ve üzerine de köfteleri bu sosa batırıp koyun ve sıcak olarak servis yapın.

