



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAMA KÖFTE

12 dilim bayat ekmek
1 kg. kıyma
1 çay bardağı galeta unu
1 adet soğan
Tuz, karabiber, kimyon
Islamak için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
4 su bardağı et suyu
1'er çay kaşığı toz şeker ve kekik
Tuz

Kıyma, galeta unu, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyonu yoğurun. Dilediğiniz şekilde köfteler yapıp ızgarada pişirin. Zeytinyağı ve tereyağını bir tencereye alın, salçayı ilave edip birkaç kez çevirin. Et suyu, toz şeker, kekik ve tuz ekleyip bir taşım kaynatın. Ekmek dilimlerini kızartın, hazırladığınız sosa batırıp çıkarın. Servis tabağına ekmekleri koyun, üzerine pişirdiğiniz köfteleri dizin.

