



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN KÖFTE

5-6 kişilik Kullanılacak Malzemeler:

Kıyma (Yarım kg)

Patates (3 adet)

Soğan (2 adet)

Sarımsak (3 diş)

Bayat ekmek içi (Yarım ekmek)

Domates (1 adet)

Çarliston biber (1 adet)

Salça (1 çorba kaşığı)

Maydanoz (5-6 dal)

Yumurta (1 adet)

Kimyon (1 çay kaşığı)

Tuz (1 çay kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Su (1 su bardağı sıcak)

Sıvı yağ (yarım çay bardağı)

2 adet soğanı soyun ve rendeleyin. 3 diş sarımsağı küçük küçük doğrayın. Bir kapta soğanı, sarımsağı ve yarım kilo kıymayı ve 1 adet yumurtayı karıştırın. Maydanozu ince ince doğrayıp kıymanın üzerine ekleyin. Üzerine yarım ekmek içini ilave edin. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kimyonu da ekleyerek yoğurun. İyiçe yoğurduktan sonra yuvarlak şekil verin ve sırayla fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına tepsiyi yerleştirin ve 10 dakika pişirin.

Bir tavaya yarım çay bardağı sıvıyağ koyun ve kızdırın. 3 adet patatesi dilim dilim doğrayın Patatesleri kızgın yağda kızartın. Kevgir yardımıyla patatesleri tavadan alın.

Fırında pişen köfteleri ve kızarttığınız patatesleri yayvan bir tencere içine sıra sıra dizin. 1 adet domatesi ve 1 adet biberi küp küp doğrayıp, köfte ve patateslerin üzerine koyun.

Salça sosunu hazırlamak için ayrı bir kaba 1 su bardağı sıcak su koyun. İçerisine 1 çorba kaşığı salça koyun ve salçayı eritip köftelerin üzerine dökün. Tüm malzemeyi ocakta bir taşım kaynattıktan sonra servis yapabilirsiniz.