



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN KÖFTESİ

1 Kg. koyun kıyması
1 adet soğan
2 dilim ekmek
8 adet küçük ince sade pide
125 gr. tereyağı (4 yemek kaşığı)
4 adet olgun domates
10 adet sivri biber
Tuz
Kırmızı biber

Kıyma, soğan rendesi, ıslatılmış suyu sıkılmış ekmek içi, tuz yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, ıslak avuçta sıkılarak çiğ köfte şekli verilir ve yağlanmış tepsiye aralıksız dizilir. Fırının ızgara kısmı yakılarak 2. rafa konur. Köftelerin her iki tarafları da kızarıp piştikten sonra, üzerine 4 cm. büyüklüğünde parçalara kesilmiş pideler yerleştirilir, ızgarada kızartılır. Sıcak tuzlu suda 2-3 dakika haşlanan domateslerin kabukları soyulur ve çatalla iyice ezilir, tuz ekildikten sonra kızaran pidelerin üzerine dökülür. Aralarına sivri yeşil biberler yerleştirilerek 10 dakika daha ızgarada kızartılır. Üzerine kırmızı biberli kızgın tereyağı gezdirilerek sıcak sıcak servis yapılır.