



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN KÖFTESİ

- 1 kg dana kıyması (2 kez çekilmiş)
- 1 yumurta (3 çorba kaşığı sütle hafifçe çırpılmış)
- 60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
- 1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 büyük soğan (ince doğranıp halkalara ayrılmış)
- 1+1/4 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı tavuk suyunda eritilmiş)

Büyük bir kasede, sütle çırpılmış yumurtayı, taze ekmek içini, kıymayı, dereotunu, unu, tuzu ve biberi karıştırıp yoğurunuz. Ellerinizi hafifçe unlayıp, karışımdan 20 top yaparak bir kenara bırakınız.

Orta boy, yayvan bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Soğanları bir delikli kepe ile tencereden alıp, bir kenara bırakınız. Tencereye 4-5 köfte atıp, bir delikli kepeyle arasıra çevirerek 7-8 dakika, köfteler iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. Pişenleri bir delikli kepeyle bir tabağa çıkarıp, kalanları aynı biçimde pişiriniz. Bütün köfteleri pişirip tencereden aldıktan sonra, tencereye tavuk suyu, limon suyu ve tavuk suyunda eritilmiş mısır nişastasını koyup, sürekli karıştırarak kaynatınız.

Sos kalınlaşmaya başlayınca, kızarmış soğanları ve köfteleri tencereye ekleyip ateşi kısarak, köfteleri 35-40 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, bir delikli kepeyle köfteleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Sosu tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyip karıştırdıktan sonra, köftelerin üstüne döküp, servis ediniz.

Not: Lezzetli soslu sahan köftesini, domates salatası ve pilav ile servis edebilirsiniz.