



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAHAN KÖFTESİ

600 gr kıyma  
3 Dilim bayat ekmeđ  
2 Adet soğan  
3 Adet domates  
150 ml. domates püresi  
50 gr margarin  
1 Adet yumurta  
5 Diş sarımsak  
1 Yemek kaşığı kimyon  
Yeterince tuz ve karabiber

Ekmeđi ıslatıp, suyunu sıkın. Soğanı ayıklayıp, rendeleyin. Kıymayı soğan, ekmeğ içi, yumurta, kimyon, tuz ve karabiberle karıştırıp yoğurun. 10 Dakika dinlendirin. Hazırladığınız içten, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yassı köfteler yapın. Margarini bir tencerede eritin. Köfteleri erimiş margarinin üzerine dizin. Domatesleri yıkayıp, kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Domates püresi ve salça ile birlikte köftelere katın. Tuzla tatlandırıp, 25 dakika pişirin.