



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI DANA KÖFTESİ

Malzemesi:

1 kilo dana kıyması
2 çay kaşığı karabiber
2 büyük dilim ekmek içi (suda ıslatılmış)
3 tane yumurta
4 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
5 tane havuç
1 demet maydanoz
2 bardak su
tuz

Bir kaba kıyma, ekmek içi, karabiber, tuz, yumurta konulur. Ve iyice yoğrulur. Orta büyüklükte yassı köfteler yapılır. Diğer bir tepsiye yağ konup eritilir. Köfteler üzerine dizilir. Alt, üstü kızartılır. Un serpilir. Su ve salça, maydanoz ve önceden haşlanıp doğranan havuçlar ilave edilir. Pişmeye bırakılır. Yağ ve suyu ile kalınca, servis tabağına konulur ve sofraya konur.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)