



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI KÖFTE

Kullanılacak malzeme:

600 gram kemiksiz koyun kıyması,  
1 baş soğan,  
3/4 kahve fincanı pirinç,  
2 çorba kaşığı sadeyağ,  
2 kahve kaşığı karabiber,  
1/2 demet maydanoz,  
1 çorba kaşığı domates salçası,  
3 bardak su,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Kıymayı yayvan bir kâsenin içine koymalı. Üstüne rendelenmiş soğanı koymalı. Önceden biraz tuzlu suda haşlanmış olan pirinci süzdükten sonra kıymanın üstüne serpiştirmeli. İnce ince doğranmış maydanozla karabiberi ve tuzu da serpiştirdikten sonra karışımı en azından beş dakika kadar yoğurarak birbirine iyice yedirmeli.

Pirinçli kıyma iyice yoğurulduktan sonra bundan ceviz iriliğinde parçalar koparmalı ve hafifçe ıslatılmış iki avuç arasında yuvarlamalı, hafifçe bastırarak az yassılaştırdıktan sonra kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Köftelerin tepsiye yerleştirilmesi sona erince sadeyağla az suda eritilmiş domates salçasını ve üç bardak suyu katmalı ve üstüne kapağı konulacak tepsiyi orta ısı bir fırına koymalı.

Köfteleri fırında yirmi dakika kadar tuttuktan sonra çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler bu köfteyi fırın yerine ateşte de pişirebilirler.

[ML® Karakız Köftesi için tıklayın](#)