



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALÇALI KÖFTE

Malzemeler

500 gr. kıyma
1 baş kuru soğan
2-3 kaşık salça
1 yumurta
Tuz, karabiber
2 dilim bayat ekmek içi
Kızartmak için yağ

Soğan rendelenir, bayat ekmeğın içi, kıyma, tuz, biber, yumurta iyice yoğurulur ve 1 parmak uzunluğunda şekil verilir. Köfteler kızgın yağa atılır. Çok az kızartılıp, tepsinin ortasına güneş şeklinde veya sıralı olarak dizilir. Aynı yağda 1-2 dakika kızartılan biberler de şekilli olarak tepsiye köftelerin üzerine konur. Rendelenmiş ve hafifçe sulandırılmış domates veya hafifçe sulandırılmış salça tepsinin üzerine gezdirilir. Orta hararete bir fırında yarım saat kadar pişirilir. Pişirme esnasında yemeğın suyu hafifçe kaynatılıp bir miktar çektilmelidir.

Not: Aynen İzmir köftesi gibidir. Fakat salçalı köftede patates yoktur.