



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI KÖFTE

500 gr. kıyma
4 dilim bayat ekmek veya tost ekmeđi
1 yumurta
Maydanoz
tuz
kimyon
karabiber
kırmızıbiber
sos için;
4 yemek kaşığı salça
3-4 diş sarımsak
2-3 su bardađı su
süsleme için rendelenmiş kaşar

Bayat ekmekleri ıslatıp, sıkın. Kıyma, ekmekler, kimyon, kırmızıbiber, karabiber ve kıyılmış maydanozu yoğurun. İsterseniz tavada, isterseniz fritözde 160 derecede 4-5 dak. kadar kızartın. Bu arada salçayı sulandırıp dövülmüş veya rendelenmiş sarımsıklarla karıştırın. Suyu bol tutun, çok koyu kıvamda olmasın. Hafif kaynamaya başlarken köfteleri sosun içine atın. 10-15 dak kadar, zevkinize göre pişirin. Bu arada köfteler sosu içine çekecektir. Tabaklara alıp, üzerine çok az da sosundan döküp, rendelenmiş kaşar da serpererek servis edebilirsiniz.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)