



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 ETLİ KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

250 gr. piliç kıyma
250 gr. dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı ekmek içi
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Biberli sos için:
3 adet kırmızıbiber
3 adet çarliston biber
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1,5 çay bardağı turşu suyu

Soğanınızı çok ince kıyın. Diğer tüm malzemeyi karıştırarak, 10 dakika yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak, kızgın sıvı yağda kızartın.

Ayrı bir tavaya tereyağını koyup ince doğranmış biber ve sarımsağı kavurun. Salçayı ekleyerek 3-4 dakika soteleyin. Baharatları ve turşu suyunu da ekleyerek, 5 dakika pişirin. Kızarmış köftelerin üzerine sosu dökerek servis yapın.



