



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI POMAK KÖFTESİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım kilo dana kıyma

250 gram kuzu kıyma

1 tane yumurta

1 dilim ekmeđ (kalın)

Tuz

Nane

Karabiber

Sos malzemeleri:

1 tane orta boy soğan (kıyılmış)

5 tane orta boy domates (rende)

1 diş sarmsak (dövölmüş)

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Karıştıрма kabına, kıymaları alalım, üzerine ufalanmış ekmeği, tuzu, nanayı ve karabiberi alalım. Üzerine yumurtayı kiralım yoğurarak kıvama getirelim harçtan yumurtadan biraz küçük köfteler yapalım. Hazırladığımız köfteleri, bir kenara alalım biz bu arada sosunu hazırlayalım. Bir tavaya, yağı alalım kıyılmış soğanı üzerine alalım soteleyelim, üzerine domates ve sarmsağı ilave edelim, yaklaşık 20 dakika pişirelim. İndirmeden önce tuz ve karabiberini ayarlayalım.

Hazırladığımız köfteleri, kızartalım servis tabağına alalım, üzerine hazırladığımız sosu döküp servise sunalım.

