



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

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

500 gr dana kıyma  
1 adet soğan  
1 çay bardağı bayat ekmek içi  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Ekmekleri ıslatmak için:  
2 kase kemik suyu (soğan ve tuz ile kaynamış)  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber  
Et suyu tuzlu olduğu için çok az ilave tuz  
8-10 dilim ekşi mayalı bayat ekmek

Öncelikle ekmekleri ıslatmak için sosu hazırlayın. Kemik suyu, ayçiçek yağı, kırmızı toz biber ve çok az tuzu bir tavada ısıtın. Kaynatmaya gerek yok. Köfte için kıymayı geniş bir kaba alın. Ekmek içlerini ekleyin. Rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. İyice yoğurun. Kurutulmuş ekmek içi soğanın suyuyla birleşinde kolayca yoğuruluyor. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak uzun ve yassı köfteler hazırlayın. Köfteleri ızgarada veya yapışmayan tavada çok az yağ ilave ederek önce arkalı pişirin. Aynı tavada ekmekleri sosa bandırıp kızartın. Ekmekleri servis tabağına alın. Üzerine köfteleri dizin. Servis için köfteleri ve ekmekleri kızarttığınız tavada, biber ve domatesi çok az kızartarak yanına ekleyebilirsiniz. Dilerseniz yanına soğan ve maydanoz doğrayabilirsiniz.

