



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALABAN KÖFTE (ESKİŞEHİR)

4-6 tırnaklı pide  
2 su bardağı et suyu  
Köfte için:  
1 kg kıyma  
1.5 soğan  
Tuz  
Karabiber  
Ekmek içi  
Servis için:  
Yoğurt  
Salçalı sos için:  
2 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı salça

Köfte için kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve ekmek içi bir kabın içinde yoğurulur. Köfte harcı yarım saat dinlendirilir. Yuvarlak köfte şekli verilir ve ızgarada kızartılır. Tırnaklı pideler kare şeklinde doğranıp servis tabağına alınır. Kaynar et suyu ile ıslatılır. Salça sos için et suyu ile salça karıştırılıp kaynatılır. Tırnaklı pidelerin üzerine yoğurt ve salça gezdirilir. Kızarmış köfteler yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilip servis yapılır.

