



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BALABAN (ESKİŞEHİR)

Köfte için:

500 gram dana kıyma

1 çay bardağı bayat ekmeği içi (ince çekilmiş)

1,5 çay kaşığı tuz

1,5 çay kaşığı karabiber

2 adet kuru soğan

Domates sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı toz şeker

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

Üzeri için:

1 su bardağı yoğurt

4 yemek kaşığı tereyağı

2 adet tırnak pide

1 su bardağı et suyu

2 adet yeşil biber

1 adet domates

Kuru soğanı incecik doğrayın ya da rendeleyin.

Bayat ekmeği mutfak robotundan geçirin.

Kıyma, bayat ekmeği, kuru soğan, tuz ve karabiberi iyice yoğurun.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde yassı yuvarlak köfteler yapın.

Tavayı kızdırıp köfteleri pişirin.

Biberleri 3-4 parçaya bölün, domatesleri yuvarlak yuvarlak dilimleyin.

Köftelerin yağında biber ve domatesleri de dağılmayacak şekilde pişirin.

Domates sosu için, tereyağını bir tavada eritin.

Üzerine salça, toz şeker ve tuzu ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.

Suyu üzerine ekleyip bir taşım kaynatıktan sonra ocaktan alın.

Tırnak pideleri küp küp doğrayıp servis tabağına alın.

Üzerine önceden ısıtılmış et suyunu dökün.

Yoğurdu çırpın ve pidelerin üzerine gezdirin.

Yoğurdun üzerine domates sosunu da ekleyin.

Köfteleri de tabağa alın.

Biber ve domatesleri de tabağa ekledikten sonra kızmış tereyağını tüm köftelerin üzerine gezdirin ve servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:149229 • adı:Balaban (Eskişehir) • gönderen:adım dilek • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:35