



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KÖFTE KULESİ

600 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Sosu için:
3 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 haşlanmış patates

Kıymayı, rendelenmiş soğan, galeta unu ve baharatla karıştırın. Köfteyi iyice yoğurun. Daha sonra yağın içinde güzelce kızartın. Fırın tepsinine yerleştirin. Üzerine yağ sürüp 190 derecede 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Sos için de rendelenmiş domatesleri, sarımsak ve zeytinyağında pişirmek yeterli olacaktır. Köfteleri ekmek dilimleri ve domates sosuyla birlikte kat kat döşeyip hazırlayın.

