



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜ KÖFTE

Köftesi için:

500 gram az yağlı dana kıyma

1 adet soğan

3 diş sarımsak

4 çorba kaşığı galeta unu

Tuz, kimyon, kekik, tarçın, karabiber

Kıyılmış maydanoz

1 su bardağı sıvı yağ

Sos için:

1 çorba kaşığı biber salçası

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı şeker

2.5 su bardağı et suyu

8 dilim ekmek

Öncelikle köfteyi hazırlayın. Bunun için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, galeta unu, baharatları ekleyip yoğurmaya başlayın. İstedığınız şekilde köfteler yapın. Tavaya alıp, köfteleri kızartıp kâğıt havlu üzerine alın. Başka bir tavada sosu için salça, pul biber, su ve biraz da yağ ekleyip karıştırın, koyu bir sos yapın. İçine şeker ve bir tutam tarçın ekleyip hazırlayın. İçine kızartılan köfteleri ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Bu arada ekmeklerin üzerine köfteleri dizip, sosu döküp tabağa alın, üzerine köfteleri dizip sıcak ikram edin.