



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜ SARIMSAKLI KÖFTE

1/2 kg. kıyma
1 paket köfte harcı
1 su bardağı su
3 diş sarımsak
Üzeri için: 1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı su
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
1 çay bardağı kaşar peyniri

Bir kabin içinde kıyma, köfte harcı, su ve ezilmiş sarımsakları iyice yoğurup, ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elle yuvarlayıp köfteler yapın. Az yağda arkalı önlü kızartın. Servis tabağına ekme dilimlerini dizin, üzerine köfteleri yerleştirin. Tavadaki yağı döküp aynı tavada zeytinyağı, salça, su, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve kekiği sos kıvamına gelinceye dek pişirin. Sosu köftelerin üzerine gezdirin, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

