



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

1 adet kuru soğan
4 dilim ekmek içi
Yarım kg. kıyma
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı biberiye
1 çorba kaşığı dereotu
Ekşi sos:
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Üzeri için:
2 çorba kaşığı biberiye

Soğanı rendeleyip kıyma, ekmek içi, yumurta ve baharatlarla yoğurun. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak, yuvarlak şekil verin. Kızgın sıvı yağda çevirerek kızartın. Ayrı bir tencerede, et suyu, un, tereyağı, limon suyu, tuz ve karabiber ekleyerek, kısık ateşte krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Köfteleri servis tabağına alın. Üzerine biberiye ve sos dökerek servis yapın.

