



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN VE SARIMSAK SOSLU KÖFTE

500 gram kıyma
1 adet yumurta
3-4 yemek kaşığı galeta unu
1 adet rendelenmiş soğan
2 diş dövülmüş sarımsak
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz
Kekik
Kimyon
Kızartmak için ayçiçeği yağı
Yarım demet taze fesleğen

Köfte için gerekli tüm malzemeleri derin bir kabın içine alıp iyice yoğurun. Yaklaşık 10 dakika yoğurduktan sonra, üzerini streç filmle kapatıp 1-2 saat dinlendirin. Hazırladığınız harçtan parçalar koparıp, elinizle yuvarlayın. Parmak şeklinde köfteler hazırlayın. Köfteleri ince bir tabaka halinde una bulayın. Kızartma tavasına yeteri kadar ayçiçeği yağı alıp ısıtın. Köfteleri tavaya alıp orta ateşte her tarafını kızartıp servis tabağına alın. Sos için fesleğeni ve sarımsağı mutfak robotunda çekin. Diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Köfteleri sosla birlikte servis yapın.

