



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ KÖFTE

750 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 su bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Soğan ve sarımsak rendelenir. Üzerine diğer malzemeler eklenir ve 5 dakika kadar yoğrulur. Buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Bu arada salça malzemesi bir tencereye konur ve karıştırarak bir taşım pişirilir. Köfte harcında köfteler yapılır ve porsiyonluk, toprak güveç kaplarına 7-8'er adet konur. Üzerine yeteri kadar salça gezdirilir. 190 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.