



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALAMIN SALÇALI KÖFTESİ

600 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Salça için:
2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Yarım kahve fincanı sıvıyağ

Soğan sarımsak rendelenir. Üzerine diğer malzemeler eklenir ve 3-4 dakika yoğrulur. Sonra ufak köfteler yapılır, yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Tencereye yağ ve salça konur, kısık ateşte kavrulur. Su ve tuz katılır, bir taşım pişirilir. Fırından alınan köfteler katılır. 5 dakika birlikte pişirilir.