



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU TEPŞİ KÖFTE

500 gram köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet küçük boy soğan
Tuz, karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Sos için:
100 gram krema
2 çorba kaşığı hardal

Kıyma, ufalanmış ekmek içi, rendelenmiş soğan ve baharatı iyice yoğurun. Elde ettiğiniz köfte haremı 20x30 ebadında yağlanmış fırın kabına bastırarak yerleştirin. Üzerini fırça yardımıyla yağlayın. 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Bezelye salata ve mısırlı pilav ile birlikte servis yapın.