



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAMA KÖFTE

400 gram kıyma
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 dilim kuru ekmek rendesi
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz biber
Yarım tatlı kaşığı salça
Garnitürü için:
8 dilim bayat ekmek
4 sivri biber
2 domates

Kıymaya ince doğranmış soğan, sarımsak, kuru ekmek tozu, karbonat, tuz ve karabiber katılarak iyice yoğrulur.

Yoğurulan köfte hamurundan yuvarlak köfteler hazırlanarak buzdolabında biraz dinlendirilir.

Bir sos kabında tereyağı eritilir, üzerine et suyu, toz biber ve salça eklenerek biraz kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Köfteler ızgarada pişirilir.

Bayat ekmekler önce soğumuş sosa batırılır daha sonra köftelerin pişirdiği ızgara tavaında iki taraflı kızartılır. Domates ve biberler de tavada pişirildikten sonra servis tabakalarının altına ekmekler, üzerine köfteler konur, pişmiş biber ve domateslerle süslenerek servise sunulur.

Not: Et suyu yerine 1 su bardağında eritilmiş et bulyon da kullanılabilir.

