



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISLAMA KÖFTE

1000 gr kıyma  
1 su bardağı kimyon  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 paket köfte harcı  
2 adet kuru soğan  
Aldığı kadar karabiber  
0.5 yemek kaşığı sirke  
8 adet domates  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
12 dilim beyaz ekmek  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
Aldığı kadar tuz  
0.5 su bardağı su  
3 yemek kaşığı sana  
0.5 yemek kaşığı toz şeker  
Aldığı kadar kıvırcık salata  
2 adet sivri biber

Sosu için kuru soğanları yemeklik doğrayın. Sivri biberlerin, tohumlarını çıkardıktan sonra halka halka kıyın. Sarımsakları ayıklayıp havanda veya sarımsak ezeneği ile ezin. Domateslerin kök kısımlarını çıkarıp küp şeklinde doğrayın. Tencerede sana klasik margarini kızdırıp içine doğranmış kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları ve sivri biberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Doğranmış domatesleri, şeker, sirkeyi, kekiği, kırmızı pul biberi suyu, tuz ve çekilmiş karabiberi ekleyip sos kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. En son olarak içine salçayı ilave edip kokusu çıkıncaya kadar pişirin. Köftesi için gerekli malzemeyi derin bir kaba koyup yoğurun. Köfte harcına şekil verip pişirin. Ekmek dilimlerini kızartıp üzerlerine bir bıçak yardımıyla sana klasik sürün. Hazırladığınız domatesli sostan gezdirip üzerlerine pişmiş köfteleri yerleştirin. Köftelerin üzerlerini kıvırcık yeşillik ve ikiye kestiğiniz kiraz domatesler ile süsleyin. Sıcak olarak servis edin.