



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAMA KÖFTE

Köftesi için:

700 gram az yağlı dana kıyma

1 adet soğan

3 diş sarımsak

4 çorba kaşığı galeta unu

Tuz, kimyon, kekik, tarçın, karabiber

Kıyılmış maydanoz

Kızartmak için

1 su bardağı sıvı yağ

Sos için:

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı şeker

2.5 su bardağı et suyu

8 dilim ekmek

Öncelikle köfteyi hazırlayalım. Bunun için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, galeta unu, baharatları ekleyip yoğurmaya başlayın. İstedığınız şekilde köfteler yapın. Sıvı yağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın, kâğıt havlu üzerine alın. Başka bir tavada sosu için tereyağını, salçayı, pul biberi ve suyu karıştırıp koyu bir sos yapın. Şeker ve bir tutam tarçın ekleyip hazırlayın. İçine kızartılan köfteleri ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Bu arada ekmekleri de tavada ya da fırında kızartın, sonra sosa bulayıp tabağa alın. Üzerine köfteleri dizip sıcak ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024