



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KİMYONLU SAHAN KÖFTESİ

1 kilo köftelik kıyma
2 baş soğan
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
250 gram ekmek
Yeteri kadar tuz, karabiber.

Köfte hazırlanır. Sahana bir kaşık tereyağı konur. Yuvarlak hazırlanmış köfte sahana dizilerek ağzı kapanır. Gayet hafif kıvılcımlı ateşe konup kendi suyu ile pişirilir. Yaz mevsiminde bu da aynı şekilde taze biber ve domates ile pişirilir.
