



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE SARIMSAKLI KÖFTE

Yarım kg kuzu kıyma
4 diş sarımsak
1 adet ufak soğan
1 kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı

Sarımsak ezilir, soğan rendelenir, diğer malzemeler eklenir bir kaç dakika yoğrulur. Sonra kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yağlanmış toprak, düz güvece dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Bu arada salça ve tereyağı kavrulur, su eklenir, bir taşım pişirilir. Köfteler fırından alınır, sos gezdirilir. Tekrar fırına verilir. 10 dakika sonra servise hazır olur.