



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTE İSKENDER

500 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
4-5 diş sarımsak  
1 yumurta  
1 su bardağından biraz eksik galeta unu  
Kekik  
Kimyon  
Karabiber  
Toz biber  
Kuru nane  
Tuz  
Üzeri için:  
4 yemek kaşığı yoğurt  
2 domates  
4-5 adet sivri biber.  
Salçalı sosu için:  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Tereyağı  
1 bardak su  
Altı için:  
Kebapçı pidesi

Kıyma karıştırma kabına alınır, üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, kuru nane, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, tuz, galeta unu eklenir.

Bütünleşinceye kadar yoğrulur. Buzdolabına alınarak yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda köfte harcından limon büyüklüğünde parçalar alınarak elde şekillendirilir.

Bir tavaya 4-5 yemek kaşığı sıvıyağ konarak ısıtılır, köfteler dizilir, altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.

Sosu için; tereyağı yakmadan eritilir, üzerine salça ilave edilir, bütünleşince 1 su bardağı su ilave edilir.

Isıtılmış pideler kare doğranarak servis tabağına alınır. Pidelerin üzerine sıcak sos gezdirilir.

Köfteler bir sıra halinde pidelerin üzerine dizilir. Köftelerin de üzerine tekrar sos gezdirilir.

Tabağın kenarlarına, közlenmiş domates, biber ve yoğurt konur ve sıcak olarak servise sunulur.



