



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KEBAP

<https://www.sabah.com.tr>

600 gram dana kıyma
2 dilim ıslatılmış bayat ekmek
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
Üzeri için:
100 gram tereyağı
Domates sosu:
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
Yarım fincan zeytinyağı
Servis için:
Tırnaklı pide
Közlenmiş domates
Közlenmiş biber
Yoğurt

Bir kaba kıymayı, ekmek içini, yumurtayı, tuzu, karabiberi, kimyonu koyuyoruz ve yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra iki-üç saat buzdolabından dinlendiriyoruz. Hazırladığımız köfte harcından parçalar koparıp şekil veriyoruz. Köfteleri ızgarada kızartıyoruz. Tırnaklı pideleri küçük küçük kare şeklinde kesiyoruz. Küçük bir tencerede domates salçasını, suyu, zeytinyağını pişiriyoruz. Servis tabağına pideleri yerleştiriyoruz. Pidelerin üzerine domates sosunu döküyoruz. Domates sosunun üzerine köfteleri yerleştiriyoruz. Tereyağını eritip köftelerin üzerinde gezdiriyoruz. Közlenmiş domates ve biber ile süsleyip yoğurt ile servis ediyoruz.