



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MECİDİYE SAHAN KÖFTESİ

Köftesi:

- 500 gram az yağlı koyun kıyması
 - 5 dilim 1 cm. kalınlığında beyaz ekmeğin içi (100 gram)
 - 1/2 tatlı kaşığı tuz
 - 1/2 çay kaşığı kimyon
 - 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
 - 1/2 çay kaşığı karabiber
 - 1 adet yumurta
 - 1/2 kahve fincanı su
 - 2 bağ kıyılmış maydanoz
 - 2 iri soğanın rendelendikten sonra sıkılmış suyu
- Salçası:
- 5 adet orta boy patates
 - 1/2 su bardağı rafine yağı
 - 2 çorba kaşığı tepeleme un
 - 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
 - 2 adet iri domates
 - 3 su bardağı su
 - 4 adet sivribiber
 - 1 tatlı kaşığı kekik

- 1) Tuzu küçük bir koba koyunuz ve kabın dibini 1 diş sarmısakla iyice ovup sarımsağı atınız.
- 2) Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp iyice sıkarak tenceredeki tuzun üzerine diğer bütün malzemeye birlikte ilâve edip iyice yoğurunuz ve en son ince kıyılmış 2 bağ maydanoz ilave ederek tekrar yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölünüz.
- 3) Köfteleri yuvarlayıp lira gibi yassılatınız.
- 4) Patateslerin kabuklarını soyup yarım santim kalınlığında lira gibi doğrayıp yıkayarak bir süzgece çıkarınız.
- 5) Rafine yağın kızdırıp köfteleri hafif una bulayarak 1'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tabağa çıkarınız. Patateslerin de 1'er dakika alt ve üstlerini kızartıp bir tabağa çıkarınız.
- 6) Bir tepsiye veya sahana sırayla birbirlerinin üzerine hafif bindirerek arka arkaya bir köfte bir patates olarak tepsiye diziniz.
- 7) Başka bir tavaya yağı koyup eritiniz, salçayı ve domatesi ilâve ederek 3-4 dakika kavurup suyunu ve biberini ilâve edip karıştırınız. Sonra köftelerin üzerine dökünüz.
- 8) Fırında ağız açık olarak (yoksa, ocağın üstüne ağız kapalı olarak) ağır ağır 30 dakika pişirip kekiğini serpip servis yapınız.