



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA SALÇALI KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Salçası için:

2 adet ince pırasa
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi bütünleşene kadar yoğrulur. Fındıktan biraz büyük yuvarlak köfteler yapılır. Pırasalar çok ince kıyılır, tereyağında solana kadar kavrulur. Salça ve tuz eklenir, bir kaç tur çevirdikten sonra su eklenir. Kaynamaya başlayınca köfteler atılır. Kapak kapatılır, 20 dakika pişirilir.