



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAHAN KÖFTESİ (LİBYA)

- 1 kg yağsız kuzu kıyması (2 kez çekilmiş)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 kahve kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 küçük patates (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3/4 su bardağı su

Büyük bir kaseye kıymayı, soğanların yarısını ve maydanoz ile 1 çay kaşığı tuz koyup, karıştırarak yoğurunuz. Karışımdan 36 top yapıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir sahana tereyağı ve rafine yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca 5-6 köfte koyup, bir delikli kepeyle arasına çevirerek 7-8 dakika, renkleri iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. Pişenleri bir delikli kepeyle çıkarıp, kalanları aynı biçimde pişiriniz.

Aynı tavada (gerekirse biraz daha yağ ekleyerek) kalan soğanları ve patatesi arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Kimyon, karabiber, şeker, acı kırmızıbiber ve kalan 1 çay kaşığı tuzu ekleyip, sık sık karıştırarak 7-8 dakika daha pişiriniz. Sirkeyi ve suyu katıp, ateşin altını kısarak 2 dakika kaynatınız.

Kızartmış olduğunuz köfteleri sahana koyup, ağır ateşte 15 dakika, üstlerine sostan dökerek pişiriniz. Sahanı ateşten alıp, servis ediniz.