



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHAN KÖFTESİ

Malzeme:

600 gr. kıyma

2 kaşık sıvı yağ

3 domates

1 kahve fincanı domates salçası

1 soğan

3 dilim iç ekmek

tuz

karabiber

yarım demet maydanoz

Yapılışı:

İki defa makinadan geçmiş kıymaya, rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek, tuz, karabiber ilave edip yoğurun.

Yoğurma sona erince bundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller verin.

Tepsiyi yağladıktan sonra köfteleri yerleştirin. Bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış domates ya da 1 su bardağı su içinde eritilmiş salçayı köftelerin üstüne döküp, ağır ateşte pişirin.

[ML® Halka Köfte için tıklayın](#)