



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN KÖFTESİ

600 gr kıyma
3 Dilim bayat ekmek
2 Adet soğan
3 Adet domates
150 ml. domates püresi
50 gr margarin
1 Adet yumurta
5 Diş sarımsak
1 Yemek kaşığı kimyon
Yeterince tuz ve karabiber

Ekmeği ıslatıp, suyunu sıkın. Soğanı ayıklayıp, rendeleyin. Kıymayı soğan, ekmek içi, yumurta, kimyon, tuz ve karabiberle karıştırıp yoğurun. 10 Dakika dinlendirin. Hazırladığınız içten, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yassı köfteler yapın. Margarini bir tencerede eritin. Köfteleri erimiş margarinin üzerine dizin. Domatesleri yıkayıp, kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Domates püresi ve salça ile birlikte köftelere katın. Tuzla tatlandırıp, 25 dakika pişirin.