



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN KÖFTESİ

Yarım kg. kıyma
2 baş soğan
3 dilim ekmek içi
1 yumurta,
Tuz, biber
3 domates
2,5 kaşık yağ

Yarım kilo kıymayı, içinde rendelerimş 2 soğan, 3 dilim bayat ekmek içi, 1 yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, biraz tuz bulunan bir tencerede iyice yoğurun. İri parçalar koparıp köfte biçimi verin. Köfteler hazırlanınca bunları içinde eritilmiş 2,5 çorba kaşığı yağ bulunan bir tepsiye dizin. Üzerine 3 domates doğrayıp tuzunu ekleyin. Orta hararetle ateşte yarım saat kadar pişirin.