



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KÖFTE

Köfte harcı için:

1 kg. orta yağlı kıyma

1 soğan

4 dilim ekmek içi (ıslatılıp, sıkılmış)

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kimyon

Kekik

Garnitür için:

2 havuç

2 patates

Konserve bezelye

Kaşar rendesi.

Önce köfte harcımızı yoğuruyoruz, yarım saat dinlendiriyoruz. Bu arada garnitür için malzemeleri minik minik küpler halinde doğruyoruz. Zeytinyağında, önce havuçları biraz soteliyoruz, üzerine patatesleri alıp sotelemeye devam ediyoruz, biraz sıcak su ilavesi ile pişmeye bırakıyoruz. Pişmeye yakın üzerine konserve bezelyeleri ilave edip, suyunu çekince ocağı kapatıyoruz. Köftelerimize şekil veriyoruz. Kıymadan ceviz büyüklüğünde parça alıp çay bardağının alt kısmına yerleştirip şekil verebilirsiniz. Hazırladığınız köftelerin içlerine garnitür harcımızdan koyuyoruz ve üstlerine kaşar rendesi serpiştirip fırında pişmeye bırakıyoruz.

