



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA SOSLU SIKMA KÖFTE

450 gram kıyma
1 patates
1 havuç
1 soğan
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan ve galeta ununu yoğurup ince uzun köfteler yapın. Bir tencerede yağı ve salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Köfteleri az yağda kızartıp biraz da üzerine su döküp haşlar gibi 10 dakika pişirin. İstenirse içinde sivri biber de ekleyip daha farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Salçalı sosu alta üzerine köfteleri yerleştirip sıcak olarak servis yapın.