



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI KÖFTE (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Kıyma 600 gr.

Baş soğan 1 adet

Ekmek içi 2 dilim

Yumurta 1 adet

Maydanoz 1 demet

Tuz 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

SALÇASI İÇİN:

Margarin 3 çorba kaşığı

Domates salçası 3 çorba kaşığı

YAPILIŞI:

Kıyma rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılmış sıkılmış iki dilim bayat ekmek, tuz ve karabiber ile 5 dakika yoğrulur. İnce kıyılmış maydanoz da katılarak bir süre daha yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalar halinde yuvarlanır. Bir tencereye margarini koyarak az kızdırılmalı ve içine köfteler ilave edilmelidir. Tencereyi arada bir sallamak suretiyle köftelerin kızarması sağlanır. Sonra salça da ilave ederek, 2 bardak su katılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Orta kuvvetteki ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir ve köfteler salçası ile birlikte tabağa alınarak servis yapılır.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)