



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI KÖFTE

500 gr. dana kıyması,
1 yumurta,
4 çorba kaşığı sadeyağ,
3 orta büyüklükte domates,
maydanoz (ince kıyılmış),
1 diş sarımsak,
2 çorba kaşığı un.
1 çay bardağı kurutulmuş ekmek tozu,
yarım çay kaşığı hardal

Yağ, domates ve un hariç bütün malzemeler iyice yoğrulur. Yuvarlak köfteler yapılır. Sadeyağda kızartılır. Köfteler yağdan alınır. Kalan yağın içine un'u ilâve edip iki dakika kavurduktan sonra süzölmüş domates suyu eklenip kaynatılır. Kaynarken köfteler konur on beş dakika kaynatılarak ateşten alınır.

[ML® Güvercin Bunu için tıklayın](#)