



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALÇALI KÖFTE

Gerekli malzeme 4 kişilik;

800 gr köftelik kıyma

1 adet soğan

1 yumurta

1 çay bardağı galeta unu

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kimyon

Salçalı sos için:

20 gr tereyağı

3 adet domates

2 çorba kaşığı domates salçası

2 su bardağı sıcak su

2 diş sarımsak

Tuz

3-4 dal taze fesleğen

Soğanı ve maydanozu kıyın. Kıymayı bir kaba alıp kıyılmış soğanı ilave edin. Yumurta, galeta unu, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu ilave edip yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Domatesleri soyup rendeleyin. Tereyağını bir tavada eritip domatesi ve kıyılmış sarımsağı ilave edin. Fesleğenleri dkıyıp domatese ekleyin. Tuz ilave edin ve koyulaşana kadar pişirin. Domates salçasını sıcak suyla ezip karıştırın ve pişmekte olan domates sosuna ilave edin. Köfteleri top top hazırlayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak domates sosu ile birlikte servis yapın. Dilerseniz köfteleri kızarttıktan hemen sonra domates sosun içine atıp 3-4 dakika kaynatın ve sıcak olarak servis yapın.