



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI KÖFTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 gr. orta yağlı kıyma
3-4 adet Patates
3 adet Domates veya 1 kaşık salça
2 çorba kaşığı yağ
Maydanoz
Tuz
Karabiber

İki defa çekilmiş kıymanın içine bir baş rendelenmiş soğan, ekmek içi, tuz, karabiber ve maydanoz koyunuz. İyice yoğurunuz. Köfte şeklini veriniz. Patatesleri soyup köfte büyüklüğünde yarım santim inceliğinde dilimlere ayırınız. Kızartıp bir tepsiye diziniz. Aynı yağda köfteleri kızartınız. Kızarmış köfteleri tepsilere pateslerin üzerine diziniz. Domatesi kabuğunu soyduktan sonra doğrayınız ve yağda kavurunuz. Bir çay bardağı su koyup kaynatınız. Tepsideki köftelerin üzerine dökünüz. Kapağını örtüp 5-10 dak. pişiriniz. Servis tabağına köfteler patateslerin üzerinde olacak şekilde çıkarıp en üstüne domates sosunu da gezdirip servis ediniz.