



## SALÇALI KÖFTE

500 gram kıyma  
1 adet rende soğan  
1 çorba kaşığı salça  
3 diş sarımsak  
Kırmızı pul biber, kimyon, kekik, karabiber, yenibahar  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Kıymayı, rendelenmiş soğan, sarımsak, salça, zeytinyağı ve baharatlarla iyice yoğurup yuvarlak büyük köfteler yapın. Yaklaşık 20 dakika kadar köfte harcını dinlendirin ki daha lezzetli köfteleriniz olsun. Daha sonra az yağ koyduğunuz tavada güzelce kızartın.



Fotoğraf "bindal" tarafından gönderildi. 01.10.2014