



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI MİSKET KÖFTE

yarım kg kıyma
1 çay bardağı galeta unu
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
1,5 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesiyle bütünleşmiş bir köfte harcı yoğrulur. Misket şeklinde köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Diğer tarafta tencereye sos malzemesi konur. Bir taşım kaynatılır. Pişen köfteler içine atılır. Birlikte bir taşım pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 23.03.2018