



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI SAHAN KÖFTESİ

Yarım kilo yağsız kıyma
2 tane büyük soğan
1/4 bayat ekmeđ içi
3 adet domates veya 3/4 fincan salça
3 kaşık sade yağ 1/2 paket
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Bir genişçe kap içinde rendenin ince tarafı ile rendelenmiş soğan, suda ıslatılıp, sıkılarak süzölüp iyice ufalanan bayat iç ekmeğ, tuz, biber ve iki defa çekilmiş olan kıyma hep beraber iyice yoğrulur. 10-15 dakika kadar yoğrulan kıyma ve diğerleri bu müddet sonunda ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç içinde yassı ve yuvarlak şekil verilerek köfte haline getirilir. Büyükçe bir sahana veya bir tepsiye yağ konarak hafif eritilir ve hazırlanmış olan köfteler yerleştirilip üzerlerine kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış olan domatesler veya bir parça su içinde halledilmiş olan salça da ilâve edilerek tencerenin kapağı kapanır ve orta hararettteki ateş üzerinde 20 - 25 dakika kadar pişirilerek bu müddet sonunda ateşten alınıp sıcak servis yapılır.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)