



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI ŞİŞ KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Salça için:

2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı su

Soğan rendelenir, ekmekle karıştırdıktan sonra diğer malzemeler katılır, 5 dakika yoğrulur. Sonra limon kadar parçalar alınır ve şişlere yerleştirilir. Şiş köfteler bir fırın kabına konur ve 190 derece fırında pişirilir. Bu arada salça hazırlanır, domates rendelenir, üzerine diğer malzemeler eklenir, bir taşım pişirilir. Köfteler şişten çıkarılır, servis tabağına konur. Salça gezdirilir.

[ML® Salçalı Köfte için tıklayın](#)