



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAVA KÖFTE

Yarım kilo yağsız kıyma
1 küçük paket margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 tane iri domates veya yarım fincan salça
1 adet iri soğan
2 dilim bayat ekmeğ
1 çay kaşığı kimyon
3 diş sarımsak
1 yumurta
1 bardak su

Bir kabın içinde iki kere makineden geçirilmiş olan kıyma, rendenin ince tarafından geçirilerek rendelenmiş olan soğan, tuz, biber, suda ıslatılıp sonra iyice sıkılıp ufalanarak hazırlanmış olan iki dilim bayat ekmeğ içi, ince çentilmiş olan sarımsak, kimyon ve yumurta hepsi birden iyice yoğrulur, bu yoğrulan karışımdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içi ile ıslatılıp, yuvarlanır ve sonra da gene avuç içinde bastırılarak yassı şekiller verilip köfte olarak hazırlanır. Hazırlanmış olan bu köfteler içinde kızdırılmış yağ bulunan bir tencereye atılarak her iki tarafları nar gibi olana kadar kızartılır. Sonra tencereye kabukları soyularak ezilmiş domatesler veya bir çay bardağı su ile ezilmiş salça konarak köfteler 5-6 dakika da böyle pişirilip bundan sonra bir, bir buçuk bardak kadar su «Tercihan sıcak su» ilâve edilip tencerenin kapağı kapatılarak 15-20 dakika pişirilip tencere ateşten alınarak, köfteler salçası ile birlikte tabağa aktarılıp sıcak servis yapılır.

[ML® Tava Köftesi için tıklayın](#)