



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE

www.vzug.com

1 soğan, ince küp şeklinde doğranmış
1 diş sarımsak, ince doğranmış
10 g tereyağı
200 g sarımsak, şeritler halinde kesilmiş
1,5 dl süt
4 kuru ekmek, küp şeklinde doğranmış, yaklaşık 2 cm
2 yumurta
Karabiber
Muskat

Soğan ve sarımsakları tereyağında sote edin. Yabani sarımsakları ekleyin ve kısa süreli sote edin. Süt ekleyin ve ısıtın.

Ilık süt, yumurta ve baharatları ekmek küplerine ekleyin ve kompakt bir kütle halinde karıştırın. Kütle yi yaklaşık 20 dakika üstü örtülü halde dinlendirin.

Sekiz adet eşit büyüklükte köfte yapın ve cam kaba koyun. Cam tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

Not: Mantar sosu ve buğulanmış yemeklerle de uygundur.

