



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE

600 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
8 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı kimyon
3 adet domates (rendelenmiş)
1 adet kesme şeker
1 adet defne yaprağı
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
Sıvıyağ (kızartmak için)

Kıyma, sarımsağın 3/4'ü, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırıp, kıyma özleşene kadar, iyice yoğurun. İri nohut büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Köfteleri kızgın yağda kızartın. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün ve sıcak tutun. Domates, kalan sarımsak, kesme şeker ve defne yaprağını, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 3-4 dak. pişirin. Domates sosunu tabaklara paylaştırıp, üzerlerine köfteleri yerleştirin. Maydanoz serpererek servis yapın.

