



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖFTE

1/2 kg. kıyma
1 paket köfte harcı
1 su bardağı su
3 diş sarımsak
Çok az sıvı yağ Üzeri için:
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı su
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kekik
1 çay bardağı kaşar peyniri

Kıyma, köfte harcı, su ve ezilmiş sarımsakları yoğurup ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Az yağda arkalı önlü kızartın. Servis tabağına ekme  koyup üzerine köfteleri yerleştirin. Zeytinyağı, salça, su, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve kekiği sos kıvamına gelinceye dek pişirin. Sosu köftelerin üzerine gezdirin, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.