



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARIMSAKLI KÖFTE

500 g Koyun Kıyması  
1 Su Bardağı İnce Köftelik Bulgur  
2 Çorba Kaşığı Un  
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı  
2 Adet Yumurta  
5 Adet Domates  
8 Diş Sarımsak  
2 Dal Maydanoz  
1 Adet Limon  
1 Çorba Kaşığı Acı Biber Salçası  
1 Tatlı Kaşığı Acı Kırmızıbiber  
1 Çay Kaşığı Kimyon  
İsteğe Bağlı Karabiber  
İsteğe Bağlı Tuz

Bulguru sıcak suda 10 dakika kadar bekletin, süzün. Orta kalınlıkta çektiğiniz kıymayı, unu ve yumurtaları 10-15 dakika yoğurun. Fındık büyüklüğünde toplar oluşturmak için avucunuzda yuvarlayın, bu topları başparmağınızla bastırarak kısmen yassılaştırın. Tuzlu kaynar suda pişirin. Pişmiş köfteleri kevgir ile toplayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, rendelenmiş domates ve dövülmüş sarımsak, acı biber salçası, karabiber, kimyon ve kırmızıbiberi sıcak bir salça sosu haline getirin. Öz pişimi yapılmış köfteleri bu sıcak sos içine ilave ederek ağır ateşte 10 dakika kadar pişirin.  
Servisi için: İnce kıyılmış maydanoz ve ince dilimlenmiş limon ile derin tabaklarda sulu olarak servis edilir. Köftenin haşlandığı su ile pilav veya bulgur pişirmek ve yemek ile birlikte sunmak düşünülebilir.