



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIKMA YARMA KÖFTESİ

1 kg yarma
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
5 adet küp şeklinde doğranmış soğan
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı salça
Pulbiber
Karabiber
Haşlamak için:
4 su bardağı su
Tuz
Üzerine:
7'şer dal ince kıyılmış maydanoz ve dereotu

Derin bir kabın içinde yarma, su ve tuzu iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp köfteleri hazırlayın. Tavaya aldığınız tereyağı ve sıvıyağ karışımında soğan ve halka şeklinde doğranmış biberleri kavurun. Salçayı ilave ederek 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Pulbiber ve karabiberi ilave ettikten sonra ılınması için tavayı bir kenara alın. Hazırladığınız köfteleri tuzlu suda 20-25 dakika haşlayın. Suyunu süzdükten sonra salçalı sosun içine katın ve karıştırın. Servis tabağına aldığınız sıkma köftelerin üzerine maydanoz ve dereotu serperek servis yapın.