



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİVAS KÖFTESİ

1 kg et (Dana inciğinden özel olarak hazırlanır.)

Tuz

Et akşamdan makinede çekilerek tuzlanır, öğlene kadar bekletilir.

Tekrar makinede çekilen et buzdolabında veya serin bir yerde 24 saat daha bekletilir, sonra tekrar çekilir.

Çekilen kıyma, cevizden büyük yumaklar halinde el ayasında köfte şekli verilerek açılır.

Hazırlanan köfteler kömür mangalında pişirilir.

Kuru soğan salatası ya da çoban salatayla servis edilir.

