



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİVAS KÖFTESİ

1,5 kilo kıyma için; kaburga, kürek ve but etleri 20 gr tuzla ovulur ve makinede çektilir. Kıyma güzelce yoğrulup buzdolabında 1 gece dinlendirilir. 1 yumurtanın akı ayrılır. Avuç içlerine yumurta akı sürülür. Kıymadan limon büyüklüğünde koparılan bezeler avuç içinde bastırılarak yassılaştırılır ve inceltir. Hazırlanan köfteler ızgarada ya da yağsız tavada kızartılır. 3 adet domates kalın kalın dilimlenip biberlerle birlikte kızartılır. Köfteler domates ve biberlerle süslenir.
