



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOKAK KÖFTESİ

<https://www.karaca.com>

500 gram kıyma
1 adet büyük boy soğan rendelenmiş
3 diş sarımsak ezilmiş
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
4 adet lavaş ekmeği
Yeşillikler maydanoz, roka, marul vb.
Turşu ve acı sos isteğe bağlı

Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, domates salçası, tuz ve baharatları bir kaptaki karıştırın. Karışımı yoğurarak köfte hamuru kıvamına gelene kadar özleştirin. Köfteleri cevizden biraz daha büyük boyutlarda yuvarlayın ve şekil verin. Tavayı ısıtın ve köfteleri kızartın. Her iki tarafı da kızarana kadar pişirin. Lavaşları tavada hafifçe ısıtın. Lavaşları servis tabağına alın ve üzerine yeşillik, turşu ve acı sos ekleyin.