



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU HİNDİ KÖFTESİ

750 gr hindi kıyması

1 adet soğan

3 dilim kepek ekmeği

1 adet yumurta

Yarım demet maydonoz

Karabiber

Tuz

1 yemek kaşığı sıvıyağ

Sosu için:

2 adet domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tutam tuz

1 çay kaşığı kekik

Soğanı rendeleyin. Hindi kıymasını geniş bir kaba alıp soğanları ekleyin ve karıştırın. Ardından ekmekleri ufalayın, sıvıyağı, 1 adet yumurtayı, ince kıyılmış yarım demet maydonoz, karabiber, kekik ve tuzu ekleyerek iyice yoğurun. Köfteye elinizde yuvarlak bir şekil vererek yağlı kağıt koyduğunuz tepsinize yerleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dk pişirin. Pişen köftelerinizin üzerine koymak için, iki adet domatesi rendeleyin. Tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve renk vermesi için salçayı ekleyin, rendelediğiniz domatesi ve tuzuda ilave ederek kavurun. Makarna ile servis ettiğiniz köftelerinizin üzerine gezdirip, sıcak olarak servis edin.