



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KÖFTE

250 gr. kıyma

Tuz

1 adet soğan rendesi

1 tatlı kaşığı sarımsak ezmesi

1 ayumurta

1 çay bardağı un

1 çay bardağı dövülmüş fındık

1 fincan mısır yağı

Karabiber

SOSU İÇİN:

1 adet kereviz

1 adet havuç

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı sarımsak ezmesi

1 su bardağı domates rendesi

1 fincan zeytinyağı

Tuz

1 adet kesme şeker

Tencerede kıyma, soğan, sarımsak ezmesi, yumurta, un, fındık, tuz ve karabiberi yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassı köfteler yapın. 10 dakika buzdolabında bekletin. Sosu için tavada zeytinyağı ve ince doğranmış kuru soğanı kavurun. Sarımsak ezmesi, rendelenmiş havuç, kerevizi, domates rendesini, kesme şekeri ve tuzu ilave dip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Üzerine köfteleri koyup 1 su bardağı sıcak su ilave edin. 10 dakika pişirin. Servis yapın.