



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TOP KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 yumurta
1 ince doğranmış kuru soğan
Yeterince tuz
Pul biber
Sos için:
5 karabiber
Yarım yemek kaşığı rendelenmiş domates
1'er tatlı kaşığı biber salçası
2 diş ezilmiş sarımsak
Kekik
Pul biber

Düğüyü çok az kaynar suyla şişiriyoruz, şiştikten sonra diğer köfte malzemeleriyle iyice yoğuruyoruz. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp sıvı yağda kızartıyoruz. Sos malzemelerini karıştırıp pişiriyoruz, köftelerle servis yapıyoruz.