



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KÖFTESİ

Köfte için;
Karabiber
Kimyon
Soğan
Sarımsak
Kaşar rendesi
İçi için;
Bir miktar mantar
Hazır garnitür
Sos için;
Yağ
Salça

Önce köfteyi hazırlayalım. Geniş bir kaptaki kıymayı, baharatları, çok ince kıyılmış soğan ve sarımsağı karıştırın. Ayrı bir kaptaki garnitürü ve önceden haşlanmış mantarı karıştırın. Dilerseniz içine bir miktar da kaşar rendesi ekleyebilirsiniz. Daha sonra hazırladığımız köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde bir parça koparın. Parmağınız ile köftenin içini açın ve hazırladığınız içten bir miktar koyun. Köfte hamuru bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Sonra köfteleri yağlanmış tepsiye dizip fırına atın. Sos için bir tencereye yağ koyup salçayla kavurun. Üzerine 3 su bardağı su koyup kaynatın. Fırındaki köfteler pişmiş ise kaynayan sosu tepsiye boşaltın. Köftelerin üzerine kaşar rendesi koyup, kaşarlar eriyene kadar fırında bekletin. Sıcak olarak servis yapın.