



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

Yarım kg. kıyma
1,5 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Sos için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kırmızıbiber
3 adet çarliston biber
2 su bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı un

Köfte malzemelerini geniş bir kasede karıştırarak, iyice yoğurun. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlak şekil verin. Tencerenize zeytinyağını koyup küp doğranmış soğanları kavurun. Biberleri ve salçayı ekleyerek soteleyin. Et suyunu ve baharatları da ekleyerek, bir taşım daha kaynatın. Hazırlamış olduğunuz köfteleri una bulayıp tencereye koyarak, 15 dakika pişirin.

