



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANA SOSLU KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet soğan (rende)
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Sos için:
2 çorba kaşığı toz tarhana
1 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi bir araya getirilir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yarım yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Sos malzemesi küçük bir tencereye konur, karıştırarak bir taşım pişirilir. Köfteler servis tabağına konur. Üzerine sos gezdirilir.