



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA KÖFTE

600 gr. kıyma
3 dilim ekmek içi
2 orta boy soğan
3 diş sarımsak (isteğe bağlı)
1 kahve fincanı rende kaşar
1 yumurta
2 demet dereotu
5 çorba kaşığı sıvı yağ
500 gr. domates veya tuzsuz domates salçası
2 bardak su
Tuz, karabiber

İki kez çekilmiş, yağlı olamayan kıymaya soğuk suda ıslatılmış, sıkılarak suyu çıkarılmış ekmek içi ilave edilir ve iyice yoğrulur. Sonra ekmekli kıyma bir kez daha et makinesinden veya robottan geçirilir. Rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsak, rende kaşar, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 yumurta, kıyılmış dereotları ve 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek, kıyma 5 dakika daha yoğrulur. Sonra kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Islatılmış avuç içinde yuvarlanır ve üzerlerine bastırılarak bir parmak kalınlığında yassılaştırılır. Sonra köfteler kızdırılmış sıvı yağda, her iki tarafın pembeleşinceye kadar kızartılır. Tencereye kabuğu soyulup küçük doğranmış, susuz pişirilmiş püre halindeki domates veya az suda eritilmiş salça ilave edilir. Köfteler 5 dakika domateslerle pişirilir. 2 bardak sıcak su katılır. Kapak kapatılarak 20-25 dakika pişirmeye devam edilir. Daha sonra tabağa alınarak servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023