



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TENCERE KÖFTESİ

500 gr. koyun kıyması,  
1 yumurta,  
1 dilim ekmek,  
1 demet maydanoz,  
1 küçük soğan,  
2 domates,  
1 çorba kaşığı sadeyağ,  
tuz, karabiber.

Ekmek ıslatılarak sıkılır, kıyma, ince doğranmış soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber hepsi bir kap içerisinde yoğurularak yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır, yassıtılır. Bir tencerede sadeyağ eritilerek köfteler sıralanır üzerine, domates suyu ya da salca dökülerek ve rendelenmiş domates konarak, tencerenin kapağı kapanır ve hafif ateşte pişirilir.