



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KÖFTE

500 gr. kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zencefil
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
4 tatlı kaşığı un
1/2 litre et suyu
1 adet domates
Köri
Tuz
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, zencefil, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler halinde hazırlayın. Kızgın yağda kızartın. Sosu için sıvı yağda unu kavurun, üzerine et suyunu ekleyin. Rendelenmiş domates, köri, tuz ve karabiberi ilave edin. Kaynamaya başlayınca köfteleri içine atın ve 15-20 dakika pişirin.