



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SALÇALI KÖFTE



Yarım kg orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Salçası için:
2 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Ekmek içinin üzerine rende soğan ve dövülmüş sarımsak eklenir. Ekmek içi şeklini kaybedene kadar karıştırılır.

Üzerine kıyma, karbonat, tuz, kimyon, karabiber ve tuz eklenir. En az 5 dakika yoğrulur.

Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, oval ve yassı köfteler hazırlanır.

Köfteler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında normalden biraz fazla pişirilir.

Diğer tarafta sıvıyağ, tuz ve salça küçük bir tencereye konur. Orta ateşte birkaç dakika çevrilir. Sonra sıcak su eklenir.

Kaynamakta olan salçalı suya pişmiş köfteler atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir.

Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Salça ve yağın önce kavrulması sosun daha lezzetli olmasını sağlar.