



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

SAC KÖFTESİ



750 gr orta yağlı dana kıyma
2 adet kuru soğan
4 adet taze soğan
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Kuru soğanlar çok küçük doğranır. Maydanoz, taze nane ve taze soğan ince kıyılır.
- # Hazırlanan malzemeye kıyma, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır. Unlanmış tahta üzerinde parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Geniş yanmaz tavaya az miktarda yağ konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Tava kızınca köfteler bırakılır, iki yüzü kızartılır.

Not: Sac Köftesi Isparta'ya özgü bir lezzettir. Yörede bu köfte sac üzerinde pişirilir.