



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

SUCUKLU SALÇALI KÖFTE



Yarım kg. az yağlı kıyma
Yarım kantal sucuk
1 adet arliston biberi
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için;
3 adet orta boy domates
1 su bardağı su
1 orba kaşığı domates salçası
2 adet kesme şekeri
2 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz

- # Sucuk çok ince kıyılır. zerine rende kuru soğan, kıyma, tuz, yumurta, ince doğranmış arliston biberi eklenir.
- # Malzeme zleřene kadar yoğrulur. Daha sonra buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda arzu edilen şekilde köfteler yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Köfteler kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada köftenin sosu hazırlanır. Domatesler rendelenir, küçük çukur bir tencereye aktarılır, üzerine 1 su bardağı su, salça, kesme şeker, sıvıyağ ve tuz eklenir.
- # Sos orta ateşli ocağa yerleştirilir. Kaynama noktasına gelince kısık ateşe alınır, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Fırından çıkan sıcak köfteler servis tabağına konur, üzerine sıcak sos gezdirilir.

Not: Sucuđun içinde bulunan baharatlar nedeniyle, bu kfteye ayrıca baharat ilave edilmez.