SALÇALI KÖFTE

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Az Yağlı Dana Kıyması

1 adet Kuru Soğan

1 adet Yumurta

2 adet Domates ya da ½ yemek kaşığı Domates Salçası

2 dilim bayat ekmek içi

1 yemek kaşığı Yağ

2 bardak Su

5-10 sap Maydanoz

Tuz, Karabiber

 Yapılışı:

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz iyice karıştırılıp yoğrulur. Uzun ve Yassı, parmak köfteler yapılır.

Bu köfteler yağda renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır.

Ayrı bir yerde 1 kaşık yağ ile küçük küçük doğranmış domatesler ya da salça hafifçe öldürülür. Sonra buna 2 bardak su katılır ve az kızartılmış köfteler eklenir. 5-10 dakika kaynatılır.
Arzu edilirse son kaynatma sırasında suyun içine haşlanmış patates, biber, bezelye, havuç gibi sebzeler de ilave edilebilir.