



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER HALKASINDA KÖFTE

Elif Korkmazel

1'er adet sarı ve kırmızı biber
300 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Karabiber
2-3 dal maydanoz
1 çorba kaşığı mercanköşk
2 çorba kaşığı sirke
1/2 su bardağı su
Tuz

Biberleri halka halka doğrayın. Kıyma, rendelenmiş soğan, limon suyu, limon kabuğu, mercanköşk, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi, üzerine azar azar su ilave ederek yoğurun. Harçtan büyük parçalar koparıp biber halkalarının içine yerleştirin. Biberli köfteleri sıvı yağda kızartın.