



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES PÜRELİ KÖFTE

Eyüp Sevinç

500 g. yağsız köftelik kıyma
2 çay kaşığı sirke
2 tutam karbonat
Tuz
Karabiber
4 adet domates
5-6 adet sivri biber

Kıymayı bir kaba alın. Üzerine sirke, karbonat, tuz ve karabiber ekleyin. Yoğurup küçük parçalar koparın. Elinizde parmak şekli verin. Yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını kızartın. Bu arada domates püresi için domatesleri teflonda közleyin. Kabuklarını soyun. İsterseniz rendeleyin ya da küçük küçük doğrayın. Biberleri de közleyin. Köftelerle biberleri servis tabağına alın. Domates püresini köftelerin ve biberlerin üzerine gezdirerek sıcak olarak servis yapın.

