



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES YATAĞINDA ZEYTİNLİ KÖFTE

600 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
Kekik, kırmızıbiber
1 çay bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
2 çorba kaşığı galeta unu
1 kilo domates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı şeker

Öncelikle köftesini yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan ve kıyılmış siyah zeytinleri karıştırın. Bu karışımın içine galeta unu, baharatlar ve ezilmiş sarımsak ilave ederek yoğurun. Küçük köfteler yapın ve fırın tepsisinde kızartın. Bu arada domatesleri yıkayıp ikiye üçe bölün ve tencereye alın. Üzerine sarımsak, zeytinyağı ve şekeri ekleyip kendi suyunda kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Servis tabağına alıp üzerine kızaran köfteleri yerleştirin. Sıcak ya da soğuk olarak ikram edilebilir bu köfteye bol maydanoz da çok yakışıyor.