



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DOMATESLİ BİBERLİ KÖFTE ŞİŞ

400 gram köftelik kıyma
1 yumurta
1 soğan
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
2 çorba kaşığı galeta unu
1 tutam kimyon
1 tutam karabiber
3 sivri biber
3-4 adet çeri domates
4-5 adet mantar

Hazırlanışı

Kıymayı geniş bir kap içine alın ve ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı kıymanın ortasına kırın, rendelediğiniz soğan ve sarımsağı ekleyin. Maydanozları kıyın, diğer harç malzemelerini de ekleyerek iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde top haline getirin. Domates, biber ve mantarı istediğiniz ebatlarda doğrayın. Şişe 1 köfte, 1 domates, biber şeklinde dizin. Üzerine az miktar yağ gezdirin, ister fırında ister yağsız tavada önlü arkalı pişirin. Yeşillikler ile servis yapın.

[ML® Biberli Köfte için tıklayın](#)