



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ DİZME KÖFTE

Köfte için:

500 gram kıyma

1 soğan

1 çorba kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı biber salçası

3 dilim ekmek

3 adet patates

6 adet sivri biber

3 adet domates

Üzeri için:

2 adet büyük boy domates

Öncelikle köfteyi yapmak için kıymayı, rendelenmiş soğanı, şekerini ekleyip yoğurun ve içine baharatları ilave edin. Hiç ekmek koymadan köfte harcını hazırlayın. Bu köfteleri şekillendirip tencerede kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip, salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Patatesleri dilimleyip yıkayın ve üzerine sıvı yağ gezdirin. Kızarttığımız köfteleri fırın kabının içine yerleştirin. Aralarına da dilimlenmiş patatesleri, domatesleri sıralayın. Üzerine salçalı sosu döküp fırına verin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.