



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİT KÖFTE

Yarım kg yarım yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
Kimyon, karabiber, tuz
Garnitür için:
4 adet domates
4 adet biber
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı su
Tuz

Köfte malzemesi bir araya getirilir. 5-6 dakika yoğrulur. Buzdolabında yarım saat dilendirilir. Köfteler arzu edilen şekilde yuvarlanır. 4 adet, yayvan toprak kaba köfteler paylaşılır. Kenarlarına domates ve biber dilimleri konur. Üzerine salça, yağ, su ve tuz karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.

[ML® Kiremitte Köfte için tıklayın](#)

[ML® Kiremitte Köfte \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.07.2014