



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRIN KÖFTESİ

Malzemeler:

Yarım kilogram kıyma,
3 dilim ıslatılmış ekmek,
1 adet yumurta,
2 çorba kaşığı sıvıyağ,
1 adet orta boy kuru soğan,
2 çorba kaşığı domates salçası,
köfte baharı,
isteğe göre karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Salça hariç bütün malzemeler iyice yoğrulur ve yağlanmış küçük tepsiye konur. El ile tepsinin her tarafına bastırılarak yayılır. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 40-50 dakika kadar pişirilir. Az suyla ezilen salça köftenin her yanına sürüldükten sonra tekrar fırına verilir. 10 dakika sonra çıkarılıp dilimlenerek servise sunulur.

[ML® Dilim Dolma için tıklayın](#)