



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DİZME KÖFTE

Gülhan Kara

500 Gr. Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
1 Adet Yumurta
Tuz
Karabiber
Kuru Nane
2 Adet Patlıcan
1 Adet Kabak
1 Adet Patates
2 Adet Domates
3 Adet Çarliston Biber
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
Su

Kıymayı bir kaba koyup rendelenmiş soğan, yumurta ve baharat ilavesiyle yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayıp hafifçe yassıltın.

Sebzeleri köftelerin büyüklüğünde yuvarlak dilimler halinde kesin. Patlıcanları tuzlayıp acısını alın. Salçayı 2 bardak kadar suyla karıştırın.

Bir tencereye köfteleri ve sebzeleri değişimli olarak yan yana dıştan içe doğru dizin. Salçalı suyu üzerine döküp orta ateşte 20 - 25 dakika kadar pişirin. Yemeği 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.