



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ DİZME

450 gr. kıyma  
1 adet soğan  
2 dilim bayat ekmek  
Tuz  
Kimyon  
Karabiber  
4 adet patates  
2-3 adet domates  
1/2 su bardağı su  
3 diş sarımsak  
3-4 dal maydanoz  
2 adet sivri biber

Kıyma, rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek, tuz, kimyon ve karabiberi; özleşene kadar yoğurun. Harçtan yuvarlak köfteler hazırlayın. Patateslerin kabuklarını soyup dilimleyin. Domatesleri de dilimleyin. Domates ve patates dilimlerini köftelerle beraber tepsiye sırt sırta dizin. Üzerine ayıklanmış bütün sarımsakları koyup, suyu ekleyin. Fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp maydanoz ve sivri biberle süsleyerek, servis yapın.