



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞİŞ KÖFTE

6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

- Kıyma (400 gram)
- Ekmek içi (4 dilim ufalanmış)
- Yumurta (1 adet)
- Tane karabiber (1 çay kaşığı)
- Kimyon (1 çay kaşığı)
- Sarımsak (2 diş)
- Nane (1 yemek kaşığı)
- Pul biber (1 yemek kaşığı)
- Kekik (1 yemek kaşığı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)
- Sıvıyağ (1 yemek kaşığı)
- Şişe takmak için:
- Soğan (yarım adet)
- Yeşil biber (1 adet)
- Kırmızı biber (1 adet)
- Domates (1 adet)

Oval bir kabın içine 400 gram dana kıymayı ekleyin. Üzerine 4 dilim ufalanmış ekmek içi, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı kekik, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı tane kara biber, 1 çay kaşığı kimyon, 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve tüm malzemeyi iyice yoğurun. Yaklaşık 4-5 dakika boyunca yoğurduğunuz kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak avucunuzun içinde yuvarlayın ve hafif elips bir köfte formuna getirin.

1 adet yeşil biberi uzunlamasına doğrayın. 1 adet kırmızı biberi uzunlamasına doğrayın. 1 adet soğanı iri iri doğrayın.

Bir çöp şişin üzerine 1 köfte arasına 1 kırmızı, 1 yeşil biber ve 1 adet soğan geçirin. Arkasına tekrar bir köfte geçirin ve bu şekilde aynı işlemi tüm köfte ve sebzelere uygulayın.

Bir tavanın içine 1 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyin ve üzerine şiş köfteleri sırayla dizin. Bu şekilde köfteleri yaklaşık 5 dakika kızartın. 5 dakika sonra şişleri ters çevirin ve yaklaşık 5 dakika daha yani köfteler tamamen kızarıncaya kadar kızartma işlemine devam edin. Kızaran köftelerinizi bir servis tabağına dizerek sıcak olarak servis edin.