



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE KEBAP KÖFTE

3 adet domates
8 adet sivri biber
3 adet büyük patates
1 dolu çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Köfte için:
750 gr kıyım
1 dilim bayat ekmek
1 baş soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Köfte için soğan rendelenir, üzerine bayat ekmek içi ufalanır. Kıyım, tuz, karabiber eklenir, bünleşene kadar yoğrulur. İri ceviz kadar parçalar alınır, parmak şekli verilir. Patatesler soyulur, elma dilimi gibi doğranır. Domatesler de patatesler gibi dilimlenir. Biberler ikiye bölünür. Yuvarlak orta boy fırın tepsisi yağlanır. Önce 1 patates ve 1 köfte olarak yelpaze şeklinde dizilir. Üzerine biber ve domates dizildikten sonra salça, tuz, su ve sıvıyağ karışımı gezdirilir. Ağız alüminyum folyo ile kapatılır. 190 derece fırında 38-40 dakika pişirilir.
