



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

APARTMAN KÖFTE

750 gram köftelik kıyma (bir kere çekilmiş)
1 adet iri soğan
3 adet domates
4 adet patates
4 diş sarımsak
2 adet patlıcan
2 adet sivri biber
250 gram kaşar peyniri
1 kaşık salça
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Kıymayı tepsiye dökün. Soğanı rendeleyin, sarımsağı ezin, tuzunu, biberini katın ve yoğurun. Yuvarlak geniş köfteler yaptıktan sonra tepsiye ayrı ayrı dizin. Patatesleri soyup yuvarlak kesin, patlıcanları da soyup yuvarlak kesin. Kaşarı da dilim dilim hazırlayın. Köfteleri fırında 25 dakika kadar pişirin. Tepsinin altına biraz yağ sürmeyi unutmayın. Pişen köfteleri fırından alın. Patatesleri ve patlıcanları yağda kızartın. Domatesleri yuvarlak yuvarlak kesin. Her köftenin üstüne bir patates, patlıcan, kaşar ve en üste domates dilimi koyun. Başka bir kaptaki salçayı kavurup hafif su koyduktan sonra biraz kaynatın ve köftelerin üstlerine dökün. Fırına verin. 20 dakikada hazırdır.