



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP TAVA

500 gr kıyma
3 soğan
3-4 patates
3-4 çarliston biber
5 kahve fincanı margarin
2 yemek kaşığı salça
3 domates
Tuz
Karabiber

Domates, patates ve biberleri küp şeklinde doğrayıp fırın tepsisine yerleştirin. İnce kıyılmış soğan, kıyma ve baharatları karıştırıp iyice yoğurun. Avcunuzun içinde misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp tepsideki sebzelerin üzerine dizin. Ayrı bir kaptaki yağı eritip salçayı ekleyerek kavurun. Tuz ekip tepsideki köftelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında pişirip sıcak olarak servis yapın.

[ML@ Sarımsız Tavası için tıklayın](#)

[ML@ Arap Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021