



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA KÖFTE

500 gr. kıyma
200 gr. asma yaprağı
1 adet rendelenmiş soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
3 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı margarin

Bir kasede kıyma, soğan, sarımsak, tuz, kimyon ve karabiberi yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak silindirik köfteler hazırlayın. Köfteleri asma yaprağına sarın ve bir güveç kabına alın.

Sos için rendelenmiş domates, salça ve suyu karıştırın. Asmalı köftelerin üzerine dökün ve margarini eritip üstüne gezdirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.
