



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BANVİT KASAP KÖFTE

- 1 paket Banvit kasap köfte
- 2 adet etli kırmızı biber
- 2 adet dolmalık sarı biber
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 yaprak adaçayı
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etli kırmızı biber, dolmalık sarı biber ve sarımsakları fırın ızgarasına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzerleri kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Üzerlerine kapak kapatıp, soğuyuncaya kadar dinlendirin. Biberlerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve köfte büyüklüğünde kesin.

Sarımsakların kabuklarını soyup, çatalla ezin. Zeytinyağı, adaçayı, tuz ve karabiber katıp, karıştırın. Biberlerin üzerine gezdirip 30 dak. dinlendirin.

Köfteleri bir fırın kabına, köfte, etli kırmızı biber, köfte, sarı biber ve köfte sırasıyla yanyana dizin. Biberleri dinlendirdiğiniz zeytinyağını fırça ile köftelerin üzerine sürün. Köfteleri fırında pişirme önerisinde olduğu gibi ısıtın.

Arzu ederseniz pilavla beraber servis yapın.

