



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KÖFTE

500 gr kıyma
1+1/2 çay bardağı su
1/2 paket Knorr Köfte Harcı
1 adet patlıcan
1 adet domates
2 adet sivribiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Kıymayı, Knorr Köfte Harcını, suyu bir kap içerisinde yoğurun ve ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekil verin.
2. Domatesleri ve patlıcanları halka şeklinde doğrayın. Isıya dayanıklı bir kap içerisine köfte, patlıcan, domates ve biberleri sırasıyla dizin.
3. Önceden 185 °C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirin.

