



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kıyma
1 salçalık kırmızıbiber
1 dolmalık yeşil biber
1 dolmalık sarı biber
2 soğan
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp minik küpler şeklinde doğrayın. Kıymayı büyük bir kaseye alın. Rendelenmiş soğan, biberler, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Köfte harcını buzdolabında 1 saat bekletin. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Köfteleri ekleyip kızartın. Sıcak servis yapın.

