



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ KÖFTE

1/2 Kg. Köftelik kıyma
1/2 Çorba kaşığı salça
10-15 Yeşil tatlı biber
1 Su bardağı konserve bezelye
1 Orta boy soğan
1 Tatlı kaşığı tuz.
2 Orta boy patates
1/2 Çay kaşığı karabiber
8-10 Dal maydanoz
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Kıymaya, rendelenmiş soğan, çekirdek yatağı çıkarılarak çok ince kıyılmış biber, maydanoz, salça, tuz, karabiber katıp özleştirinceye kadar yoğurunuz.

Küçük yuvarlak bir tepsiye karışımı yayın. Pişme esnasında çatlamaması için elle bastırarak her tarafını aynı kalınlığa getiriniz. Orta hararetli fırında kurutmadan pişiriniz.

Patatesi haşlayıp fındık büyüklüğünde doğrayarak tuzlayınız. Bezelyeyi katıp karıştırınız. Et piştikten sonra etrafında oluşan boşluklara garnitürleri yerleştiriniz. Hafif hararetli ısıda beş dakika tutup sıcak servis yapınız.