



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇANAK KÖFTE

1 kg kıyma  
1 adet soğan  
250 gr parça et  
2 adet havuç  
1 çay bardağı bezelye  
100 gr mantar  
3 adet domates  
3 adet sivribiber  
2 yemek kaşığı yağ  
2 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı galeta unu  
1'er çay kaşığı karabiber kekik köfte baharı tuz

1. Parça et haşlanır. İnce ince didilir. (Ya da kübik doğranarak haşlanır.)
2. Pişen et, 2 kaşık yağ, küçük doğranmış mantar, bezelye, ince doğranmış havuçla birlikte biraz kavrulur ve sote yapılır.
3. Diğer taraftan kıymaya, rendelenmiş soğan, kabukları soyulup ıslatılmış ve sıkılmış ekme (veya galeta unu), tuz, karabiber, köfte baharı katılır. Çok iyi yoğrulur. Büyükçe parçalar alınarak, kâse şekli verilir. Tepsiyeye dizilir. Fırına sürülerek 15-20 dakika pişirilir. (Köftenin içine kendi saldığı su birikecektir). Fırından alınır ve hazırlanan sebzele etten doldurulur.
4. Dilimlenmiş domatesler, sebzenin üzerine kapak yapılır. Onun da er yerleştirilir. andığı sudan 1-2 kaşık dökülür. Çok az tuz, (köftele tuz konduğu unutulmamalıdır) karabiber, kekik konarak karıştırılır.
5. Hazırlanan sos, biberlerin üzerine gezdirilir. Birer kürdan batırılır. Fırına sürülür. Patates püresi ve pilavla iyi gider.

Not: Parça et kullanılmayabilir.