



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAKTA KÖFTE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı bayat ekmek içi
- 3 Adet Domates
- 300 gr kıyma
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı kırmızıbiber
- 1 Adet soğan
- 1 Yemek Kaşığı margarin
- 4 Adet biber
- 3 Diş sarımsak

Soğanı yumurtayla rondodan geçiriyoruz. kıyma ve diğer malzemelerle yoğurup köftelerimizi hazırlıyoruz. Ayrı yerde domatesleri ikiye bölüp biberlerle birlikte közlüyoruz. 1 kaşık tereyağla köftelerimizi çanakta kızartıyoruz sarımsakları doğrayıp közleniş biber ve domatesleride çanağa koyup üzerine kekik serpip 10 dakika sıcak fırında pişiriyoruz.