



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK KÖFTESİ

½ kg köftelik kıyma
1 su bardağı iç bezelye
2 dilim bayat ekmek içi
2 adet yumurta
1 adet soğan
1 kahve fincanı kasar peynir rendesi
2 yemek kasığı sivi yağ
2 yemek kasığı susam
Tuz, karabiber, kekik
Garnitür için:
1 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı mısır konserve
1 kahve fincanı dilimli yeşil zeytin
1 adet kırmızı biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
½ limon suyu, tuz

Garnitürü için, pirinci yıkayıp 2 su bardağı sıcak su ile diri haslayıp süzün. Biberi ince kıyın. Bütün malzemeleri karıştırın. Köftenin yanında servis yapın.

Kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi, 1 yumurta, sivi yağ, tuz, karabiber, kekik, kasar peyniri rendesi ile iyice yogurun. Bezelyeyi az haslayıp süzün. Yogurdugunuz kıymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karıştırın. Köfte hamuruna rulo şekli verip fırın kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Bir çay bardağı sıcak su ilave edip fırında 15-20 dakika pisirin. Dilimleyip servis yapın.