



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞDEN İZMİR KÖFTESİ

500 gr. kıyma
3 kaşık sade yağ
1 adet domates veya 1 kaşık salça
2 dilim ekmek içi
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Köfteleri yoğurarak hazırlayınız.

Patatesleri soyup, köfte büyüklüğünde 1/2 cm. inceliğinde dilimlere ayırınız ve bir tepsiye diziniz.

Üzerlerine domatesi de dilimler halinde çiğden koyunuz.

1-2 de sivri biber koyunuz.

1 bardak su ilâve edip orta hararetili ateş üzerinde pişiriniz.

Sıcak olarak servis yapınız.