



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP ŞİŞ KÖFTE

500 gram dana kıyma
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
2 dilim ekmek içi
1 adet yumurta
2 adet kırmızı soğan (köfteleri şişe dizerken aralara konulacak.)

Kıymayı geniş bir kabın içine alın, ekmek içini kıymaya ekleyip iyice yoğurun.
Soğanları küp küp doğrayın. Suyunu sıkıp kıymanın üzerine ekleyin.
Sarımsakları da havanda ezerek karışıma ekleyin, kalan diğer malzemelerle beraber harmanlayın.
Streç filme alıp dolapta 30 dakika dinlendirin.
Dinlendikten sonra, kayısı büyüklüğünde toplar hazırlayın.
Kırmızı soğanları halka halka çok ince olmayacak şekilde doğrayın.
Çöp şişlere köfte, soğan olacak şekilde dizin. İçerisinde yağlı kağıt yerleştirilmiş fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

