



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇUBUKLU KÖFTE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet soğan
- 250 gr dana veya kuzu kıyma
- 1 Yeterince karabiber
- 1 Yeterince tahta çubuklar
- 3 Adet Domates
- 1 Yeterince pul biber
- 1 Dilim ekmek içi
- 1 Yeterince tuz

Ekmeği hafifçe ıslatın. Bütün malzeme ile kıymaya karıştırın. Ceviz büyüklüğünde oval şekilde köfteler yapın. Bir kaba dizin. Köftelerin her iki yüzünü 3-4 dk pişirin. Bir kenar da bekletin. Köftelere birer tahta çubuk saplayın. Domatesleri rendeleyin Bir tavada SANA MARGARİNİ eritip domatesleri kavurun, tuzunu ekleyin. Sosu köftelerin üzerlerine dökün. 150 derecede ısıtılmış fırında servis yapıncaya kadar 15-20 dk. tutun. Yanında pilav makarna veya patates püresi veya kızartması ile servis yapabilirsiniz[?]