



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## DEREOTLU TEPŞİ KÖFTESİ

1 kg. köftelik kıyma,  
3 dilim bayat ekmek içi,  
3 yumurta,  
tuz, karabiber,  
3 demet dereotu,  
yarım kilo domates.

Kıymaya, yumurtaları, ayıklanıp kıyılmış 1 demet dereotunu, suyu iyice sıkılıp ufalanmış ekmek içlerini, tuzu ve biberi ilâve edin. Hepsini yoğurarak iyice karıştırın. 2 demet dereotunu ayıklayıp kıyın. Yoğurduğunuz kıymadan normal büyüklükte yassı köfteler yaptıktan sonra, bunları kıydığınız dereotunun içinde yuvarlıyarak dereotunu, köftelerin her tarafına iyice yapışmasını sağlayın. Bir tepsiye bir miktar koyun. Sonra içine kabuklarını soyduğunuz domatesleri doğrayın. Tuz serpin. 1 su bardağı da su ilâve ettikten sonra hazırladığınız köfteleri bu domateslerin üstüne dizin. Orta ısı ateşte pişirin.