



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLDURMA KÖFTE

12 adet dolgun dolma biber
Yarım kg kıyma
2 dilim bayat ekmek
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su

Ekmek dilimlerinin kenarları çıkarılır. Üzerine rendelenmiş soğan katılır ve mincıkları. Kıyılmış maydanoz, kıyma, karabiber ve tuz ilave edilir, 2-3 dakika yoğrulur. Sonra bu harç oyulmuş dolma biberlerine doldurulur. Yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine salça, su ve yağ karışımı gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte yarım saat kadar pişirilir.