



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ARASI KÖFTE

8 adet iri domates
Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı zeytinyağı

Kıyma, rende soğan, kimyon, ekmek içi, karabiber ve tuz bütünleşene kadar yoğrulur. Yıkanmış domatesler ters çevrilir. Bıçakla üç kesik atılır. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, sıkılır. Domates kesiklerinin arasına yerleştirilir. Domatesler tencereye yerleştirilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. 1 çay bardağı kadar su konur. Kapak kapatılır. 25 dakika pişirilir.