



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES DİZMELİ KÖFTE

Köftesi için:

400 gram kıyma

1 soğan

Kimyon, karabiber ve kekik

Tuz

Kremalı patates için:

3 adet patates

3 adet domates

1 adet patlıcan

Tuz

Zeytinyağı

Öncelikle kıymayı bir kabın içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Küçük köfteler yapın. Kızdırılmış bol yağın içinde kızartın. Bu arada patatesleri, domatesleri ve patlıcanları ince dilimlerle halinde dilimleyin. Üzerine zeytinyağını dökün ve her tarafına iyice yedirin. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Her tarafı iyice kızarıncaya fırından alıp yanına kızarttığınız köfteleri dizip servis yapın.

