



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BİBERLİ ŞİŞ KÖFTE

400 gram köftelik kıyma
1 adet yumurta
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
2 çorba kaşığı galeta unu
Kimyon
Karabiber
Köfte baharı
Tuz
Şiş için:
Cherry domates
Sivri biber
Mantar
10-15 adet tahta şiş
Ayçiçeği yağı

Kıymayı geniş bir kap içine alın ve ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı kıymanın ortasına kırın, rendelediğiniz soğan ve sarımsağı ekleyin. Maydanozları kıyın, diğer harç malzemeleri de ekleyerek iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, elinizde top haline getirin.

Domates, biber ve mantarı istediğiniz ebatlarda doğrayın. Şişe 1 köfte, 1 domates, biber şeklinde dizin. Üzerine az miktar ayçiçeği yağı gezdirin. İster fırında ister tavada önlü arkalı pişirin. Yeşillikler ile servis yapın.

