



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZMELİ FİLİBE KÖFTE

6 adet domates közlenmiş  
500 gr köftelik kıyma  
1 adet yumurta  
5 gr tuz  
1 gr karabiber  
1 gr kimyon  
5 dal maydanoz  
10 gr galeta un veya 2 dilim kuru ekmek  
2 diş sarımsak  
10 gr tereyağı  
2 adet pide dilimlenmiş

Közlenmiş domatesler bıçak yardımıyla ince bir şekilde doğranır ve ezme haline gelir. Ezme bir tavada tereyağı ile sotelenir. Tuz, karabiber konularak tatlandırılır, köfte için kuru soğan, dana kıyma, baharatları konular ve diğer malzemeleri ilave ederek iyice karıştırılır ve köfteler normal köfteden daha küçük porsiyonlara bölünerek basılır ve ızgara veya yağlı bir tavada pişirilir. Ezmeği bir tabağa alınarak pişen köfteler ezmenin üzerine konular ve sonra üzerine sarımsaklı domates yapılarak servis edilir.

