



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAKLI KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kabak
1 adet kuru soğan
5-6 dal dereotu
1 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet domates
1 tatlı kaşığı şeker

Kabak rendelenir, sıkılarak suyu atılır. Üzerine rende soğan, kıyma, ufalanmış ekmek, kıyılmış dereotu ve tuz eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra arzu edilen şekilde köfteler yapılır ve yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine halka şeklinde doğranmış domates konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.