



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTE (MISIR)

<https://yemek.name>

500 gram kıyma (dana ya da kuzu etinden)
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
½ çay kaşığı toz kırmızı biber
½ çay kaşığı karabiber
¼ çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet olgun domates (enlemesine dilimlenmiş)

İnce doğranmış soğanları kıymaya ekleyin.

Salçayı, toz kırmızı biberi, karabiberi, tarçını ve tuzu da ilave ettikten sonra kıymayı iyice yoğurun.

Karışımı buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Daha sonra, sıvı yağ ile yağladığınız fırın kabına, kıymayı kalınlığı 1 - 2 cm olacak şekilde yayın ve bıçakla porsiyonluk dilimlere ayırın.

Her bir dilimin üzerine 1 tane gelecek şekilde domates dilimlerini yerleştirin.

200 °C'lik fırında 40 dakika pişirin.



