



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA KÖFTE VE SEBZE

400 gram kıyma
5 adet patates
3 adet domates
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı sivri biber
2 adet kuru soğan
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
Sıvı yağ
Sosu için;
Az miktarda tereyağı
400 mililitre su
2 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

2 adet kuru soğanı rendeleyin ve suyunu çıkarın.

Bir kabin içerisine kıyma, kalan soğan parçalarını ve baharatları ekleyip yoğurarak köfte şekillerini verin.

Patatesleri elma dilim şeklinde kesin ve tavada kızartıp tepsiye ekleyin.

Biberleri de aynı şekilde kızartıp patateslerin üzerine ilave edin.

Ardından domatesleri kızartıp patateslerin üzerine koyun.

En son köfteleri kızartıp patateslerin üstüne dizin.

Sosu için bir tavada bütün malzemeleri ekleyip kaynatın ve tepsinin üzerine yayın.

200 derece fırında 40 dakika boyunca pişirin.

