



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MİSKET KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 400 gram kıyma
- 1/2 su bardağı ince bulgur
- 1 adet yumurta
- 1/2 demet maydanoz, dereotu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 adet bayat lavaş
- 15 adet arpacık soğan
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı kekik, karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirerek hamur kabına alın. Önceden ıslattığınız ince bulgur, yumurta ve unla hamur yoğurun. Misket büyüklüğünde toplar yapın. Fırın tepsine koyarak kızartın. Tencerede arpacık soğanı soteleyin. Domates, sivri biber, salça, 2 su bardağı et suyunu ilave edin. İçine haşladığınız nohutu, baharatları ekleyin. Lavaş ekmeğini 2x2 cm genişliğinde keserek fırın tepsisinde kızartın. Ekmekleri servis tabağına döşeyerek üzerine tenceredeki yemeği dökün. Dereotu ve maydanozu ince ince kıyarak servis tabağının üzerine serpin. Tereyağını eritip üstüne dökün. Servis yapın.

