



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SALÇALI KÖFTE

2 adet patates
2 adet domates
1 adet soğan
3 adet yeşil biber
300 gram kıyma
Tuz
Salça
Yağ
Nane
Kimyon
Maydanoz
Karabiber
Pul biber

Patatesleri yuvarlak şekilde doğrayıp bor cama yerleştirelim kıymamızı baharatlarımızla harmanlayıp elimizle uzun sekil verip köftemizi hazırlayalım ve köftelerimizi hafifçe kızartıp patateslerimizin üzerine dizelim. Köftelerin üzerine yuvarlak doğranmış soğan ve domatesleri de ekleyelim son olarak yeşil biberlerimizi de bölüp ekleyelim ve ayrı bir kapta salçalı su yapıp yemeğimizin üzerine dökelim. Dilerseniz en üstüne nane de serpebilirsiniz. Ve 200 derece fırında 30 dakika pişirelim.