



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ KÖFTE DİZMESİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 adet patlıcan
1 adet kabak
3 adet patates
Üzerini süslemek için:
3 adet yeşil biber
6-7 adet küçük domates
Köftesi için:
600 g kıyım
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Sosu için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ

Köftesi için, soğan ve sarımsağı rendeleyelim. Kıyım, ince kıyılmış maydanoz, yumurta, galeta unu, tuz ve baharatları da ilave ederek köfteyi yoğuralım. Hazırladığımız köfte harcından sebzeler ile aynı boyutta olacak şekilde köfteler oluşturalım. Kabakları ve patatesleri soyarak dilimleyelim. Patlıcanları ise çizgili soyarak dilimleyelim. Fırın kabımıza sıra ile köfte, patates, kabak ve patlıcanları sıralayalım. Domates ve biberleri de tepsiye yerleştirelim. Üzerlerine zeytinyağını gezdirelim. Yemeğimizin sosu için, domates ve biber salçasını su ile açalım. Tuz ve sıvı yağı da ilave ederek karıştıralım ve yemeğimizin üzerine gezdirelim. Yemeğimizin üzerini alüminyum folyo ile kapatarak 190°C'ye ısıtılmış fırında 1 saat pişirelim. Daha sonra folyoyu açarak yemeğimizin üzeri kızarıncaya kadar pişirmeye devam edelim. Üzeri kızaran yemeğimizi fırından alarak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:171353 • adı:Fırında Sebzeli Köfte Dizmesi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:51