



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ KÖFTE

300 g köftelik kıyma
200 g kuzu kıyma
1 paket Knorr Köfte Harcı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
2 patates dilimlenmiş
2 patlıcan
10 adet mantar
2 adet kırmızı biber (üçgen şekilde kesilmiş)
Tuz ve karabiber
1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu
3 bardak su
100 g kaşar peyniri

Kasenin içine 500 g kıymayı bir paket Knorr Köfte Harcı'nı ve bir buçuk çay bardağı (112 ½ ml) suyu koyup harç kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Dinlenmesi için buzdolabına yerleştirin.

20 dakika dolapta beklettikten sonra, harcı çıkarın ve köfte haline getirin. Yağsız bir tavada, şekillendirdiğiniz köftelerin iki tarafını da hafifçe kızartın.

Daha sonra aynı tavada sebzeleri kızartın.

Seramik veya fırına girebilecek bir fırın kabına köfteleri ve sebzeleri dizin.

Sebzeleri kızarttığınız tavaya içine 1 ¼ su bardağı soğuk suyu ve 1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu'nu ilave edin. Sosu kaynayana kadar karıştırın.

Sos hazırlanınca köftelerin olduğu fırın kabına döküp üzerine peyniri, kekik ve pul biberi serpiştirin.

200 dereceye ayarladığınız fırında 20 dakika pişirin.

