



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ MANİSA KÖFTESİ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
4 Diş sarımsak
400 gr kıyma
3 Adet Domates
0,5 Adet bayat ekmeđ içi
3 Adet Sivi Biber
1 Yemek Kaşığı salça
3 Adet patates

Öncelikle kıymayı rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğan ve ufak parçalara ayrılıp elenmiş bayat ekmeğ ve renlenmiş sarımsakla yoğurarak köfte yapıyoruz. Sonra kıyma parçalarını elimizle uzun rulo şekli veriyoruz. Hepsini bittikten sonra, patatesleri yine uzun rulo biçiminde kesip bir sıra patates, bir sıra köfte, bir sıra patates, bir sıra köfte ve aralarına dilim domates koyup tepsiye yerleştiriyoruz. Biberleride ince bir biçimde keserek üzerlerine yerleştirilim. Sana Klasik Kaseden 4 yemek kaşığı tavaya koyup üzerine salça ilave ettikten sonra bu karışımı köftelerin üzerine gezdirip fırına verelim.

Not: Patatesleri ve köfteleri çığden değilde kızartarakta koyabilirsiniz. Çığ patates ve kıymaya oranla daha lezzetli oluyor, kızartılmış yiyecekler. Fakat bu süreç yiyecekleri çığden pişirme sürecini daha kısaltıyor.