



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SİMİT KÖFTESİ

500 gr. köftelik kıyma
4 dilim ekmek
2 çorba kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
kekik
köfte baharı
1 adet sarımsak
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
1 havuç
250 gr. ıspanak
5 adet mantar

Kıymayı derin bir kaba alın, sütle ıslatılıp suyu sıkılmış ekmekleri, 2 çorba kaşığı galeta unu, yumurta, tuz, karabiber, kekik, köfte baharı, sarımsak soğan, 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ve maydanozu ilave edin. Hepsini özleşene kadar yoğurup, dinlenmeye alın. Bir tavaya yağı alıp ince doğranmış kuru soğanı ekleyin. Yıkayıp ince kıyılmış ıspanağı katın. Rendelenmiş havuç ve kıyılmış mantarı ilave edin. Patatesleri halka biçiminde doğrayıp, kızartın. Fırın tepsisine dizin. Köfte hamurundan ceviz kadar parçalar koparıp yassılaştırın, patateslerin üzerine dizin. Ispanaklı karışımı üzerine alın. Salça ve suyu karıştırıp, yemeğin üzerine gezdirin. Orta ısı fırında 25 dakika pişirin.

[ML® Simitli Köfte için tıklayın](#)