



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK KÖFTE

200 gr tavuk kıyma
50 gr soğan
10 gr köfte baharatı
5 gr kırmızı pul biber
3 dilim Etimek Kepekli
100 gr havuç
30 gr kereviz sapı
100 gr patates
10 gr maydanoz
80 ml su
80 ml domates suyu

Tavuk kıymaya rendelenmiş soğanı, köfte baharatını, kırmızı pul biberi ve dövülmüş Etimekleri katın, küçük köfteler yapın. Sebzelerin tamamını dilimleyin ve bir fırın kabına alın. Köfteleri üstüne koyun, suyu ve domates suyunu koyun. Fırına atın, 200 derecede pişirin.