



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KIFTES

600 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
1/2 tatlı kaşığı kimyon
3 çorba kaşığı kurutulmuş çekilmiş ekmek (un haline getirilmiş)
1 çorba kaşığı tatlı pul biber(silme)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı karbonat
5 yemek kaşığı margarin
2-3 damla limon suyu
Tuz

Karbonat ve limon suyunu hariç tüm malzemenizi yoğurma kabına alın,en son karbonatın üzerine limon suyunu ekleyerek kabartın. İyice yoğurarak en az 4 saat buzdolabında dinlendirin. Kiremit güveç kaplarınızı bol margarin yağ ile yağlayın, köfte harcınız parmak kalınlığında, istediğiniz uzunlukta şekil verin. Fırında üstü kızarıncaya kadar,maşa ile ara sıra köftelerinizi çevirerek 200 derece de pişirin.