



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PINAR SATIR KÖFTE

- 1 paket Pınar Satır Köfte
- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet kırmızı[?]sarı dolmalık biber
- 2 adet kuru soğan
- 3-4 adet yeşilbiber
- 4-5 adet domates
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber

Soğanları soyup 4[?]e bölün. Sarımsağı diş diş ayırın. Tüm sebzeleri yıkadıktan sonra dolmalık biberleri ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartıp şeritler halinde kesin. Patlıcanları önce ikiye bölün, sonra halka halka doğrayın. Kabakları da aynı şekilde doğrayın. Domatesleri 4[?]e bölün. Tüm doğranmış sebzeleri bir karıştırma kabına alın; zeytinyağı, tuz, kekik, karabiber ile karıştırın. Güvecin içine yayın. Üzerine Pınar Satır Köfte'lerinizi çözümlerini beklemeden yerleştirin. Sıcak fırında 20 dakika pişirin.

