



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİKLİ KÖFTE

Köfte için:

300 gram köftelik kıyma

1 adet küçük boy soğan

2 çorba kaşığı irmik

Tuz

Karabiber

Garnitür için:

2 adet kabak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

3 adet küçük boy domates

50 gram dil peyniri

Öncelikle köfte için kıymayı derin bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, irmik, tuz ve karabiber katıp, yoğurun. Hazırladığınız harçtan köfteler hazırlayın ve ızgara yapın. Garnitür için, temizlenmiş kabağın alt ve üst kısımlarını alıp, uzunlamasına ince olacak şekilde dilimleyin. Üzerlerine zeytinyağı sürüp, ızgara yapın. Bir dilim kabağın içine köfte koyup, rulo yapın ve kurdanla tutturun. Kabak ve köfte bitene kadar işleme devam edin. Dilimlenmiş domateslerin üzerine birer dilim dil peyniri ve rulo kabakları yerleştirin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---