



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE

<https://www.bim.com.tr>

1 paket (400 gr) Emin dana-kuzu ızgara köfte
Yarım adet Hürrem et bulyon
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 tatlı kaşığı Destan toz tatlı biber
8 dilim bayat somun ekmeğ
1 su bardağı su
1 domates
4 tane kıl biber

Yarım adet et bulyonun üzerine 1 su bardağı kaynar su ilave edip eritin.

Bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritin.

Üzerine 1 tatlı kaşığı tatlı toz biber ve erimiş et bulyonu ekleyip kaynatın.

Genişçe, tercihen döküm bir tavayı ısıtıp 1 paket ızgara köfteleri pişirin.

Köftelerin pişmesine yakın dörde kesilmiş 1 domatesi ve 4 adet kıl biberi ekleyip tüm malzemeleri tavadan alın.

Ardından tavaya biberli suya batırılmış 8 adet bayat ekmeğ dilimlerini ekleyin ve arkalı önlü kızartın.

Tabağa önce kızarmış ekmeği ardından köfteleri ve son olarak biber ve domatesleri ekleyince ıslama köfteniz hazır.

