



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAMA KÖFTE

500 gram kıyma  
1 soğan  
3 dilim bayat ekmek  
Kimyon, karabiber, tuz, kekik  
6 dilim ekmek  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı et suyu  
Sivri biber, domates

Köfteyi hazırlamak için kıyma, rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi ve baharatı iyice yoğurun. Şekil verip yağda kızartın. Bu arada 6 dilim ekmeği, biber ve domatesleri fırında kızartıp çıkartın. Kasaptan aldığınız çorbalk kemikleri haşlayın. Bu et suyundan bir su bardağı kadar alın, kırmızıbiber ve zeytinyağı katıp kızarmış ekmeklerin üzerine dökün. Ekmekler suyu çekince gerekiyorsa biraz daha et suyu ekleyebilirsiniz. Köfteleri üzerine dizin, domates ve biberle süsleyin.

