



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTELİ BAZLAMA KEBABI

SuperFresh Izgara Köfte 1 paket
Zeytinyağı 5 yemek kaşığı
Domates 3 adet
Sivribiber 6 adet
SuperFresh Soğan 6 yemek kaşığı
Bazlama ekmeği 6 adet küçük boy
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Su 1 çay bardağı
Kekik Bir miktar
Karabiber Bir miktar

SuperFresh Izgara Köfteleri zeytinyağı ile bir tavada kızartın.
Domates ve sivri biberleri közleyin.
SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanları köftelerden kalan yağlı tavada kavurun.
Domates salçasını 1 çay bardağı su ile açın. Tereyağında, içine kekik ve karabiber ekleyerek kıvamı yoğunlaşınca dek pişirin.
Bazlamaları ortadan kesin, içine soğan, köfte ve salçalı sos dökün.
İçi doldurulan ve soslanan bazlamaları tepsiye dizip közlenen biberler ve domatesler ile servis yapın.

