



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALIN KÖFTE

250 gr kuzu kıyma
250 gr dana kıyma
5 diş sarımsak
3 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Biberlerin tohumları çıkarılır, bir kaç parçaya bölünür. Sarımsaklar soyulur. İkisi de robottan geçirilir. Diğer malzemeler konur ve 2-3 dakika yoğrulur. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, kalın bir silindir şekli verilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.