



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK

Köfte için:

Yarım kg. kıyma

1,5 su bardağı ufalanmış ekmek içi

4 diş sarımsak

1 yumurta

Tuz,

karabiber,

kimyon,

pulbiber

2 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tavuk için:

300 gr. tavuk eti

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

Et için:

300 gr. kuşbaşı kuzu eti

1 adet soğan

3 diş sarımsak

3'er adet domates ve biber

1 demet taze soğan

Tuz,

karabiber

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

250 gr. mantar

Üzerine:

Kaşar peyniri

Köfte için un ve sıvıyağ dışındaki malzemeleri karıştırıp yoğuralım. Erik büyüklüğünde top köfteler hazırlayalım. Una bulayıp kızgın yağda kızartalım. Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp yağda kızartalım. Üzerlerine tuz ve karabiber serpelim. Soğanları yemeklik doğrayalım. Eti zeytinyağında kavuralım. Üzerine 2 çorba kaşığı yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyelim. 1 su bardağı sıcak su gezdirip suyunu çekene kadar pişirelim. Diğer tarafta mantarları dilimleyip yağda kavuralım. Üzerine kalan soğanı, kıyılmış maydanozu, doğranmış biber ve domatesi ilave edip domatesler yumuşayana kadar pişirelim. Üzerine et, tavuk ve köfteleri ekleyip karıştıralım. Isıya dayanıklı fırın kabına alıp üzerine yarım çay bardağı su gezdirelim, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirelim. Fırından çıkartıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip servis yapalım.