



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

500 gram dana kıyma
100 gram kaşar peyniri
1 kahve fincanı bulgur
1 adet patates
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sos için;
1 su bardağı domates sosu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 su

Rende soğan, kıyma, rende kaşar peyniri, bulgur, kimyon, karabiber ve tuzu bir kapta yoğurun. İri parçalar alın ve daire şekli verin.

Patatesi cips şeklinde, biberi jülyen doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağı ekleyin. Sırasıyla patates, köfte, biberleri dizin. Domates sosu, et suyu ve zeytinyağı ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve 15-20 dakika pişirin.

Nane serperek sıcak olarak servis edin.

