



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMITTE SEBZELİ KÖFTE

Hanife Açık

350 Gr. Kıyma
1 Yumurta
Yarım Çay Bardağı Süt
2 Soğan
Yarım Çay Kaşığı Karbonat
Tuz
Karabiber
Üzeri İçin:
1 Kase Mantar
2 Patlıcan
1 Kabak
5 Domates
3 Diş Sarımsak
Taze Kekik
Zeytinyağı
Tane Karabiber
Tuz
Kaşar Peyniri

Kıymayı karıştırma kabına alın. Üzerine soğanları rendeleyin. Karbonatı, yumurtayı ve sütü ilave edin. Tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra iyice yoğurun. Yağlanmış kiremite alın. Elinizle iyice bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Mantarları, sarımsağı ve kabağı küçük küçük doğrayın. Tavaya sıvıyağ dökün. Sarımsakları hafif kavurduktan sonra mantarı ve kabağı ekleyin. Patlıcanları doğrayın ve küçük küçük doğrayın. Tavaya ilave edin. Domatesleri de küçük küçük doğrayın ve tavaya alın. Tane karabiber ve tuzunu dökün. Altını kapattıktan sonra taze kekiğini koyun ve karıştırın. Fırından çıkan kiremitte köftayı ocağın üzerine alın. Üzerine sebzeli harcı dökün. Küp küp doğranmış kaşar peyniriyle üstünü kaplayın. Isınmaya başlayınca tekrar fırına alın. Peyniri eriyip kızarana kadar pişirin.