



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE GÜVEÇ

6 adet soğan
10 adet kiraz domates
6 dal maydanoz
Yarım çay bardağı domates püresi
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1/2 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızı biber
Köfte Harcı için:
500 gram kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 dilim bayat ekmek içi

Köfteleri hazırlamak için kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkıldıktan sonra ufalanmış bayat ekmek içi, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Harçtan küçük mandalina kadar parçalar koparıp yuvarlak yassı köfteler hazırlayın. Soğanları temizledikten sonra halka şeklinde doğrayın ve bir kaba alın. Üzerine ikiye bölünmüş kiraz domates, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon ve toz kırmızıbiber ekleyip harmanlayın. Soğanların yarısını yayvan bir güveç kabının dibine yerleştirin. Üzerine köfteleri koyun. Kalan soğanı ekleyin. Domates püresi, ayçiçeği yağı ve yarım çay bardağı suyu karıştırıp yemeğin üzerine gezdirin. Güvecin üzerini yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 1.5 saat pişirin. Sıcak servis yapın.

