



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE KEBABI

İnönü Kaymakamlığı

Bayat Ramazan Pidesi

Kıyma

Köftelik Malzemeler (soğan, bayat ekmek içi, baharat, tuz, sarımsak v.s)

Domates

Sivri Biber

Tereyağı

Et suyu

Yoğurt

Bayat ramazan pidesi fırında ısıtılıp dilimlenerek tepsiye dizilir. Et suyu ile ıslatılır. Üzerine yoğurt dökülür. Kıyma ile köftelik malzemeler karıştırılarak köfte yapılır. Köfteler kızartılıp pidenin üzerine dizilir. Daha sonra tereyağı eritilip üzerinde gezdirilir. Arzuyla göre pul biber dökülür. Domates ve sivri biber közlenerek yanında servis edilir.

