



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTEDEN TENCERE

Elif Korkmazel

700 gram kıyma
1 soğan
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı galeta unu
İçi için: 2 çorba kaşığı Antep fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 su bardağı pilavlık bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan

Köfteden tencere yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan ve irmiği 5 dakika kadar yoğurun. Ezilmiş sarımsak, galeta unu ve zeytinyağını da içine ekleyip köfte harcı oluşturup şeklini verin. Kızgın yağda kızartıp sonra fırında 5 dakika daha pişirin. Bu arada tereyağında rendelenmiş soğanı, kuru yemişleri ve bulguru 5 dakika kavurup üzerine suyunu verin ve 15 dakika pişirin. Bu karışımı köfte tencereye doldurup 5 dakika daha fırında kızarmasını sağlayın. Kapağını da yaparsanız görüntü daha güzel olacaktır.