



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ FIRIN KEBABI

6 dilim ekmek
3 adet domates
3 adet sivri biber
6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Köftesi için:
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek
Karabiber
Tuz

Fırın tepsisine domatesleri ve 1 sivri biberi doğrayın. Sarımsakları tepsiye dağıtın. Tereyağını ufak parçalar halinde tepsiye koyun. 6 dilim ekmeği üzerine yerleştirin. Kalan sivri biberleri de tepsinin kenarına koyun. Bayat ekmekleri ıslatıp sıktıktan sonra ufalayarak kıymaya karıştırın. Rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ekleyip yoğurun. Uzun köfteler yaparak kebab şişlerine dizin. Şişleri ekmeklerin üstüne koyun. Fırında 25 dakika pişirin. Köfteleri çevirirken ekmekleri de alt üst etmeyi unutmamalısınız. Tabaklara birer dilim ekmeği sosuyla birlikte koyun. Köfte ve sivri biberle servis yapın. Maydanozla süsleyebilirsiniz.

