



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ RENKLİ SEBZE TEPSİSİ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

600 g kabak, parçalar halinde doğranmış  
2 sivri biber, parçalar halinde doğranmış  
1 soğan, kalın doğranmış  
1 demet karışık otlar, maydanoz, fesleğen, kekik, biberiye, ince kıyılmış  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
200 g feta  
Köftesi için:  
½ dilim tost ekmeği  
100 g kıyma  
1 küçük soğan, küçük küçük doğranmış  
1 diş sarımsak, küçük küçük doğranmış  
1 yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber  
Taco baharatı

Kabak, biber, soğan, otlar ve zeytinyağını iyice karıştırın. Tuz ve biber ekleyin. Ardından pişirme kağıdı kaplı tepsiye dağıtın.

Köfte için tost ekmeğinin kenarlarını çıkarın ve ince doğrayın. Kalan malzemeleri karıştırın ve kabarık bir hamur halinde yoğurun. Elinizle yaklaşık 1 cm çaplı küçük toplar yapın.

Köfte toplarını ve fetayı sebzelerin üzerine dağıtın. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Köfte topları yerine ızgara edilmiş kuzu pizola ile de servis edilebilir.

