



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YAZ TÜRLÜSÜ

- 5 adet Patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet patates
- 3-4 adet domates
- 2-3 adet yeşil biber
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 500 gr kıyma
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 200 gr margarin
- 1 çay bardağı su

Bir tavada margarini eritelim, patlıcanları, patatesleri, kabakları kızartalım. Kıymayı, baharatları, galeta ununu, soğanı karıştırıp köfte yapalım. Tepsiyeye kızarttığımız sebzeleri dizelim. Üzerine köfteyi soğanı biberi ve domatesleri doğrayalım. 1 bardak sıcak su koyup üzererini alüminyum folyo ile kaplayalım ve fırına atalım. Pişince sıcak servis yapalım.

