



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KEBABI

2 paket Banvit Misket Köfte
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (iri doğranmış)
250 gr çarliston biber (çekirdekleri temizlenmiş, 3cm uzunlukta kesilmiş)
1 tatlı kaşığı un
Tuz, karabiber, kırmızıbiber (arzu edilen miktarda)
500 gr domates (çekirdekleri temizlenmiş, iri küp doğranmış)
8 dilim tost ekmeği (kızarmış)

Isıtılmış yağa soğanları ilave edin, soğanlar sararıp yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dak. soteleyin. Biberleri ekleyin, karıştırarak 5 dak. daha soteleyin. Sotelenmiş malzemelere köfteleri katın, üzerlerine un, tuz, karabiber ve kırmızıbiber serpip karıştırın. Domatesleri ilave edin, hiç karıştırmayın ve tencerenin kapağını kapatın. Kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşte 10 dak.daha pişirin. Kızarmış ekmek dilimleriyle servis yapın.

