



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ HAVUÇLU DOMATES ÇORBASI

Pınar Misket Köfte
2 Havuç
1 Kuru Soğan
5-6 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
30 Ml Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Havuçları, soğan ve sarımsağı soyun.

Domatesleri dörde bölün.

Fırını 200 derecede ısıtın.

Domates, havuç ve soğanları fırın tepsisine alın üzerine yağ, tuz, karabiber atın.

20-25 dakika kadar fırınlayın ve blendera koyup çekin.

Ardından bir tencereye alın, içine 1.5 su bardağı kadar su ekleyin ve köfteleri ilave edin, kapağını kapatın.

10 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

