



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÖDEMiŞ USULÜ ÇOBAN KÖFTESİ (İZMİR)

1 kg kıyma
3 kaşık salça
5 sivri biber
3 domates
1 tatlı kaşığı tuz karabiber
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı köri
1 fincan irmik
50 gr margarin

Kıymayı boş kaba alın içine tuz irmik ve baharatları ekleyip yoğurun elinizde köfte şekline getirin tavada erittiğiniz sana margarinde köfteleri arkalı önlü hafif kızartın başka tavada margarin eritin rendelenmiş domatesle salçayı kavurun fırın tepsisine dökün üzerine köfteleri ve sivri biberi dizin ve 1 su bardağı su koyup fırına verin suyunu çekinceye kadar pişirin