



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ ŞİŞ KÖFTE

MALZEMESİ (5 kişilik): 750 gram az yağlı kıyma, 3 dilim bayat ekmeğin içi, tuz, yarımşar kahve kaşığı kimyon, ve kırmızı biber, çeyrek kahve kaşığı karabiber, rendelenmiş iri 1 soğan, 1 yumurta, yarım kahve fincanı su, 1 diş sarımsak, 3 küçük yada 2orta boy kebab pidesi, 2 tatlı kaşığı tereyağı, 4sivribiber, 4orta boy domates,yarım fincan et suyu

Köfte malzemesini karıştırıp iyice yoğurarak hazırlayın. Domatesleri diklemesine sekize, biberleri dörder parçaya bölüp şişlere dizin. Köfte hamurunu da ayn olarak şişlere dizin. 1 tattı kaşığı yağda, ufak parçalara böldüğünüz pideleri kızartıp, üzerine et suyunu koyup kapağını kapatın. Beş dakika-sonra yağıyla beraber tabaklara alın, üzerlerine pişirdiğiniz şiş köfte ve etleri koyun servis yapın.