



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PLESKAVİTSA (SİRBİSTAN)

Köfte harcı için:

500 gram yağlı dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı ekmek kırıntısı

2 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Servis için:

2 adet bazlama

2 adet domates

1 adet kuru soğan

4 adet yeşil biber

2 adet patates

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin.

Derin bir kasede kıyma, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, ekmek kırıntısı, su ve sıvı yağ ekleyip hepsini güzelce yoğurun.

Kıymayı dört parçaya bölüp yuvarlak köfteler yapın.

Servis için olan kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Domatesleri dörde biberleri ikiye bölün.

Patatesleri küp küp doğrayıp yağda kavurun.

Köftelerinizi hafifçe yağladığınız ızgarada ya da tavada iki tarafı da kızaracak şekilde pişirin.

Bazlamaları ortadan ikiye bölün ve köfteleri tavadan alıp bazlamaların üzerine yerleştirin.

Soğan, domates, biber ve patatesle birlikte köftelerinizi servis edin.

