



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KÖFTE

2 tabak Bandırma Köfte
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet semizotu (iri doğranmış)
1 demet pazı (ince kıyılmış)
1 adet küçük boy kuru soğan (piyaz doğranmış)
1 adet portakal (dilimlenmiş)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Semizotu, pazı, soğan, portakal dilimlerinin yarısı ve tuzu harmanlayın.

Zeytinyağını ısıtıp köfteleri ilave edin, tavayı sallayarak orta ateşte yaklaşık 4-5 dak. ısıtın veya önceden ısıtılmış 200 °C fırında 5-6 dak. ısıtın.

Semizotlu karışımı tabaklara paylaşırın, üzerlerine köfte ve kalan portakal dilimlerini yerleştirip servis yapın.

