



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜR SEFA

300 gr orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
2 adet patlıcan
2 adet kabak
4 adet sivri biber
2 adet domates
3 çorba kaşığı margarin
1 tutam tuz

Köftesi için yoğurma kabına kıyma, soğan rendesi, tuz ve karabiberi koyup iyice yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayıp köfteleri biraz yassılaştıralım. Köfteleri bir kenarda bekletip sebzeleri hazırlayalım. Patlıcanı alacalı soyalım. Kabakla birlikte 1 parmak kalınlığında doğrayalım. Domates ve biberleri de iri parçalar halinde dilimleyelim. Küçük yuvarlak borcama dik duracak şekilde 1 köfte 1 patlıcan 1 kabak 1 domates 1 biber şeklinde dizelim. Bütün sebzeleri dizme işlemi bitince üzerine margarini minik parçalar halinde yayalım, tuz serpeyim. Yarım çay bardağı suya üstüne döküp 150°C fırında pişirelim.

