



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUBBENİ (HATAY)

Aynur Akdemir

- ½ kilo kıyma
- ½ kilo arpacık soğanı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz
- 2 tane yeşil veya kırmızı biber (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı salça
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ

Arpacık soğanlarını kabukları ile beraber yumuşayana kadar fırınlayın (200 derecede yaklaşık yarım saat kadar), soğanlar soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Kıymayı, tuz ve karabiber ile özleşe kadar yoğurun (Ben çok az kimyon ilave ettim). Yoğurduğunuz kıymadan misket büyüklüğünde köfteler yapın. Köfteleri yağladığınız tepsiye sıralayıp fırında (200 derecede) pişirin. Köfteler kızarıncaya üzerine kabuklarını soyduğunuz soğanları ve salçalı sosu ilave edin. Tuzunu ayarlayın, 200 derece fırında 10-15 dakika daha pişirin. Sos için: Doğradığınız biberleri ve domatesleri sıvı yağda kavurun. Üzerine salça ve 1-2 su bardağı su ilave edin. Sos kaynayıncaya köftelerin üzerine dökün.

