



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZ KABAKLI KÖFTE

1 adet kabak
350 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Kabak soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kızgın yağda kızartılır. Sonra emici bir kağıda çıkarılır. Ekmek suda bekletilir ve sıkılır. Soğan rendelenir kabak dahil diğer malzemeler eklenir ve bütünleşene dek yoğrulur. Köfte harcından yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlak köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında pişirilir.