



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DIZME KÖFTE

700 gram kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik ve karabiber
Tuz
3 adet kabak
3 adet patlıcan
3 adet domates
8 adet sivri biber
1 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle kıyma ve rendelenmiş soğanı karıştırın. İçine baharatları ve ezilmiş sarımsağı ekleyip hazırlayın. Sebzeleri de yıkayıp dilim dilim doğrayın. Köfte harcı ile birlikte sebzeleri tepsiye sırayla dizin. Köfte harcı sebzeleri birbirine yapıştırma görevi yapacaktır. Son olarak üzerine zeytinyağını gezdirip 200 derecede 45 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

