



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ KÖFTE

2 yemek kaşığı margarin  
125 gram kuzu eti  
Yarım kırmızı biber  
4 dal maydanoz  
Yarım diş dövülmüş sarımsak  
1 tutam Tuz, karabiber  
1 bardak Sumaklı soğan  
1 adet domates  
2 adet sivri biber

Kuzu etini robota alın. Üzerine kırmızı biber, margarin, maydanoz, sarımsak, tuz ve karabiber ekleyip birlikte çekin. Daha sonra altı parçaya ayırın. Her parçayı rulo yapıp kare şişlere geçirin. Ortalarına hafifçe bastırarak iplik makarası şekline getirin. Mangal ateşinde pişirin. Sumaklı soğan, bulgur pilavı, közlenmiş biber ve domatesle servis yapın.