



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖFTE

- 1 paket Banvit Bandırma Köfte
- 60 ml zeytinyağı
- 150 ml su
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 250 gr çarliston biber (kalın halka doğranmış)
- 1 adet orta boy soğan (iri doğranmış)
- 1 adet orta boy kabak (ince yarım ay kesilmiş)
- 5 sap maydanoz (iri doğranmış)
- 2 adet küçük boy domates (sert, elma dilimi kesilmiş)
- 4-5 yaprak adaçayı
- 1 çorba kaşığı biberiye (taze)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Köfteleri aralıklı olarak bir fırın tepsisine yerleştirin.

Zeytinyağı, su, limon suyu, tuz ve karabiberi çırıp, köftelerin üzerine gezdirin.

Biber, soğan, kabak ve maydanozu harmanlayıp, köftelerin arasına yerleştirin. Üzerlerine domatesleri dizin, adaçayı ve biberiye yapraklarını serpin. Fırın tepsisini iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dak. pişirin.

Folyoyu alıp 10 dak. daha pişirin ve sıcak servis yapın.

