



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SİNİ KÖFTESİ

1 kg. kıyma
3 dilim bayat ekmek
Köfte baharı
Tuz
1 soğan rendesi
2 yumurta
1 çorba kaşığı pul biber
2 adet patlıcan
2 yeşil biber
2 kabak
1 kırmızı biber
2 patates
2 domates rendesi
Kekik
Kırmızı pul biber
1 kahve fincanı yoğurt
1 çorba kaşığı ketçap
½ çay bardağı KOSKA Tahin

Kıyma, ekmek, köfte baharı, iki yumurta ve tuz iyice yoğrulur, köfte hamuru yapılır. Fırın tepsisi yağlanır, yarısı yayılır. Sebzeler küp küp doğranıp üzerine yayılır. Kürdan ile birkaç delik açılır. Üzerine domates rendesi gezdirilip 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirilir. Yoğurt, tahin ve ketçap karıştırılır, bu sos ile servis yapılır.

