



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT BİÇİMLİ KÖFTE

0.5 kg kıyma
4 dilim ekmek içi
1 adet yumurta
3 diş dövülmüş sarımsak
1 adet rendelenmiş soğan
100 gr. rende kaşar peyniri
2 adet büyük patates
1 tatlı kaşığı tuz
köfte baharı
kimyon
kekik
kızartma için yağ
1 çorba kaşığı salça
İçi için:
1 havuç
1 bardak mantar
1 demet ıspanak
1 adet soğan
1 çay bardağı konserve bezelye.

Kıyma ekmek içi, rendelenmiş soğan, yumurta, peynir, tuz ve baharatlar iyice yoğrulurak köfte yapılır. Patatesler soyulup 1 cm kalınlığında halkalar şeklinde kesilir. Kızgın yağda kızartılarak fırın tepsisine dizilir. Köftelik hamur simit şekli verilerek kızarmış patateslerin üzerine yerleştirilir. Aynı bir kaptaki yağ içine halka şeklinde kesilmiş soğan, rendelenmiş havuç, mantarlar ve ince kıyılmış ıspanaklar atılarak kavrulur. Pişen harcın içine bezelyeler atılarak simit şeklindeki köftelerin içine doldurulur. Sulandırılmış salça ve yağ ilave edilerek fırında iyice pişirilir.

[ML® Simitli Köfte için tıklayın](#)