



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞİŞ KÖFTE

6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Kıyma (400 gram)  
Ekmek içi (4 dilim ufalanmış)  
Yumurta (1 adet)  
Tane karabiber (1 çay kaşığı)  
Kimyon (1 çay kaşığı)  
Sarımsak (2 diş)  
Nane (1 yemek kaşığı)  
Pul biber (1 yemek kaşığı)  
Kekik (1 yemek kaşığı)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)  
Sıvıyağ (1 yemek kaşığı)  
Şişe takmak için:  
Soğan (yarım adet)  
Yeşil biber (1 adet)  
Kırmızı biber (1 adet)  
Domates (1 adet)

Oval bir kabın içine 400 gram dana kıymayı ekleyin. Üzerine 4 dilim ufalanmış ekmek içi, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı kekik, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı tane kara biber, 1 çay kaşığı kimyon, 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve tüm malzemeyi iyice yoğurun. Yaklaşık 4-5 dakika boyunca yoğurduğunuz kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak avucunuzun içinde yuvarlayın ve hafif elips bir köfte formuna getirin.

1 adet yeşil biberi uzunlamasına doğrayın. 1 adet kırmızı biberi uzunlamasına doğrayın. 1 adet soğanı iri iri doğrayın.

Bir çöp şişin üzerine 1 köfte arasına 1 kırmızı, 1 yeşil biber ve 1 adet soğan geçirin. Arkasına tekrar bir köfte geçirin ve bu şekilde aynı işlemi tüm köfte ve sebzelere uygulayın.

Bir tavanın içine 1 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyin ve üzerine şiş köfteleri sırayla dizin. Bu şekilde köfteleri yaklaşık 5 dakika kızartın. 5 dakika sonra şişleri ters çevirin ve yaklaşık 5 dakika daha yani köfteler tamamen kızarıncaya kadar kızartma işlemine devam edin. Kızaran köftelerinizi bir servis tabağına dizerek sıcak olarak servis edin.

---