



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUMAK SOSLU BİBERLİ KÖFTE

2 adet sarı dolmalık biber  
2 adet kırmızı dolmalık biber  
400 gram kıyma  
2 soğan  
1 yumurta  
3 çorba kaşığı galeta unu  
4 diş sarımsak  
Tuz, karabiber, kekik  
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içine kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve galeta unu ekleyip köfte gibi yoğurun. Baharatları ilave edip içine yumurta kırın. Bu harcı da içleri temizlenmiş biberlerin içine dolma yapar gibi doldurun. Kalın dilimler halinde dilimleyip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra servis tabağına alıp yanında bol salata ile ikram edin.