



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA KÖFTE

Köfte malzemeleri;
750 gr kıyma
200 gr ekmek içi
1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ bağ dereotu
½ bağ maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
Kızartma malzemeleri;
4 adet orta boy patates
3 adet orta boy patlıcan
10 adet sivri biber
2 su bardağı zeytinyağı
Üstü için;
400 gr yoğurt

Yoğurt hariç diğer tüm malzemeler iyice yoğrulur. Yoğurulan köfte yarım saat buzdolabında dinlendirilir. Köftelere parmak şeklinde irice şekil verilir. Patatesler parmak şeklinde doğranır. Patlıcanlar alacalı soyulup, uzun dilimlenir. Biberlerin uzun sapları alınıp, yıkanıp, kurulanır. Sırasıyla patates, patlıcan, biber ve en son köfteler kızartılır. Yoğurt ile servis yapılır.

Not: istenirse yoğurdun içine sarımsak ilave edilebilir.

