



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE DAĞ KEKİKLİ ÇOBAN KÖFTE

500 gr dana kıyma
1 adet Knorr Köfte Harcı
2 diş sarımsak
Bir miktar taze kekik
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Hazırlanışı

Dana kıyma ve köfte harcını yoğurun ve yuvarlak şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dk pişirin. Köftelerin suyunu alın. Ayrı bir tavada sarımsakları zeytinyağında soteleyin. Köftelerin suyunu ve taze kekik ekleyin. 2 dk kaynattıktan sonra köfteleri ekleyin.