



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KÖFTE

500 gr. köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
yarım demet maydanoz
75 gr. kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
tuz
Sosu İçin;
2 adet domates
2-3 adet sivribiber
250 gr. mantar
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 fincan su
kırmızı pul biber
tuz

Derince bir kaba; kıymayı, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsağı, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içini, yumurtayı, zeytinyağını, kaşar peyniri rendesini, tuzu, karabiberi, kekiği, kimyonu koyup iyice yoğurun. Yağlanmış fırın kabına elle bastıra bastıra 1 cm. kalınlığında yayın. Önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirin.

Sosu içinde; sıvıyağı derince bir tavaya alın. İnce doğranmış mantarı ve sivri biberi sote edin. Doğranmış domates, tuz, kırmızı pul biber koyun, suyunu ilave edip kaynatın. Fırından çıkan tepsi köftesinin üzerine hazırladığımız sosu gezdirerek servis yapın.

[ML® Sini Köfte için tıklayın](#)