



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](#)