



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEPSİ KÖFTESİ

500 gr. dana kıyma  
2 dilim ıslatılıp sıkılmış ekme  
1 adet orta boy soğan  
Yarım demet maydonoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı margarin  
2 çay bardağı su  
2 adet iri domates veya 1 yemek kaşığı salça  
3 adet iri patates  
2 adet patlıcan  
250 gr. sivri biber

Et, soğan rendesi, kıyılmış maydonoz, ekme, tuz yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar ayrılarak ıslak avuçlarınızda yassıltılarak şekillendirilir. Zeytinyağında veya ızgarada kızartılır, tepsinin ortasına konur, üzerine kızarmış sivri biberler yerleştirilir. Etrafına kızarmış patates ve patlıcan dilimleri dizilir. Küçük doğranmış domates, 2 yemek kaşığı margarin, tuz ve su ilâve edilir. Hafif ateşte 15 dakika pişirilir.