



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KÖFTESİ

1 kg. köftelik kıyma
3 tane yumurta
3 demet maydanoz
3 dilim bayat ekmek içi
Yarım kilo domates
Tuz
Karabiber

Kıymanın içersine ufalarımış ekmek içini, kıyılmış 1 demet maydanozu, yumurtalan, karabiber ve tuzu da katarak iyice yoğurun. Sonra iki demet maydanozu da iyice kıyın. Tekrar iyice karışmasını sağlıyarak yoğurun. Sonra bundan köfteler yapın. Hazırladığınız maydanozu yassı köftelerin üzerine yapışmasını sağlayın. Diğer tarafta tepsiye bir miktar yağ koyun, üzerine kabukları çıkarılmış domatesleri doğrayın. Tuz serpin. Üzerine de bir bardak su ilâve ettikten sonra maydanozlu köfteleri bu domateslerin üstüne dizin, orta ateşli ocakta pişirin.