



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ KÖFTESİ PİŞİRME

1 kilo kıyma (çift çekilmiş)
5 soğan
2 domates
3 biber
Yarım demet maydanoz
3 kaşık domates salçası
3 kaşık sana klasik kase
2 kaşık biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Fırın tepsisine soğanların 4 tanesini jülyen doğra tepsiye döşe, ayrı bir kaptaki 1 soğan, maydanoz, tuz karabiber, 2 kaşık domates salçası, 1 kaşık biber salçası kimyon ve karabiberi birazcık ta sana margarin koy yoğur. Yoğurduğun harcı parça parça olarak soğanın üstüne döşe elle bastır sonra geride kalan salçamızı 1 fincan yağ yarım su bardağı suyla sulandır üzerine dök. Domates ve biberle süsle 200 derecede fırında pişir.