



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE SEBZELİ KÖFTE

1 kg kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet ince pırasa
1 adet patates
2 adet sivri biber
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
6 dilim kaşar peyniri

Ekmek ıslatılır, sıkılarak alınır. Üzerine kıyma, baharatlar ve çok ince doğranmış sebzeler eklenir. 5 dakika kadar yoğrulur. Yağlanmış fırın kabına karışımın yarısı bastırarak yerleştirilir. Üzerine kaşar dilimleri dizilir. Kalan köfte harcı da kaşar üzerine yerleştirilir. Köfte önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 40 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare şeklinde keserek servise sunulur.

[ML® Tepsi Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Tepsi Eti \(görsel\)](#)