



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE ŞİŞ KÖFTE

500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı irmik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
200 gram tereyağı
5 adet domates
Yarım demet maydanoz
Yoğurt

Kıymayı bir kaseye koyun ve rendelenmiş soğanı ekleyin.

İrmik, tuz ve baharatlarını da ilave ederek güzelce yoğurun.

Yoğurduğunuz kıymayı şişlere yayarak dizin.

Hazırladığınız köfteleri elektrikli bir ızgarada veya fırında pişirin.

Daha sonra bir tavada tereyağını kızdırın ve domatesleri küp küp doğrayıp içinde kavurun.

Ayrı bir yerde, kalan tereyağını da eritin. Pişirdiğiniz köfteleri içine atıp ve birkaç kez döndürün.

Servis tabağının en alt kısmına dilimlediğiniz domatesleri koyun, üstüne köfteleri yerleştirin.

Üzerine domates sosu ve maydanozları ilave edin.

Köftelerin üzerine de tereyağı dökerek yoğurt eşliğinde servis edin.

