



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KÖFTELER

700 gram kıyma
1 adet soğan
Kimyon, karabiber, kekik
Yarım demet maydanoz
3 dilim ekmek içi
1 adet patates
1 adet domates
2 adet biber
2 adet patlıcan

Öncelikle köfteyi yoğurmak için kıyma, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan ve baharatları bir kabın içinde güzelce yoğurun. Şekil verip 10 dakika dinlendirin. Kızgın yağın içinde ya da fırında kızartın. Patlıcanları ve patatesleri soyup dilimleyin. Fırın kabının içine kızarmış köftelerle birlikte dizin. İsterseniz domates dilimlerini yerleştirin, isterseniz biber de konulabilir. Son olarak sıvı yağı üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın.

