



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜLÜ SARIMSAKLI GÜVEÇ KÖFTE

Yarım kg kıyma
6 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 adet kabak
1 adet patlıcan
1 adet patates
3 adet domates
1 kahve fincanı sıvıyağ

Kıyma, ezilmiş sarımsak, suda bekletildikten sonra sıkılmış ekmek içi, tuz ve karabiber bütünleşene kadar yoğrulur. Kuşbaşı büyüklüğünde köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Sebzeler soyulur ve arzu edilen şekilde doğranır. Köfteler ve sebzeler bir güvece konur, üzerine rendelenmiş domates ve yağ konur. Kapağı kapatılır. Orta ateşte 35 dakika pişirilir.