

# Fırında Sebzelı Köfte

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~450 kcal

Açılış 9/10

Fırında sebzelı köfte, baharatlı dana köfteleri patates, biber, domates ve salçalı sosla tepside pişiren pratik aile yemeğidir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 3 adet Patates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates

### Sos için

- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Dana kıyma, un, yumurta, rendelenmiş kuru soğan, kimyon, tuz ve karabiberi yoğurun.
2. Köfte harcından oval köfteler yapın.
3. Patates, yeşil biber ve domatesi iri doğrayın.
4. Domates salçası, sıcak su ve zeytinyağı karıştırarak sos yapın.
5. Köfte ve sebzeleri tepsiye dizip sosu üstüne gezdirin.
6. Tepsiyi 200°C fırında 25 ila 40 dakika pişirin.
7. Fırında sebzelı köfteyi 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri aynı büyüklükte yapmak fırından eşit şekilde pişmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pırlaç pilav ve çoban salata ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta