



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KİBRİT PATATESLİ KÖFTE

1 kilo patates
800 gr kıyma orta yağlı
4 adet domates
6 adet biber
1 bardak sıvı yağ
Yarım paket köfte harcı

Patateslerin kabukları soyulup kibrit çöpü şeklinde doğranıp hazırlanır ayrı bir yerde kıyma köfte harcı katılarak küçük köfteler hazırlanır. Sıvı yağ tavaya konarak patatesler ve köfteler sırası ile kızartılıp. Tepsie alınır üzerine biber dilimleri ve domates dilimleri konulup kendi miktarınıza göre tuz biber atılıp çok az su koyup orta hararete fırında 20 dk. pişirilir.