



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KÖFTE

3 orta boy patates
1/2 kg. kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 yumurta
1 orta boy soğan
8-10 dal maydanoz
1/4 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 orta boy domates
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Patatesi yıkayıp, kabuğunu incecik soyunuz. Yarım parmak kalınlığında dilimlere kesip yağlanmış tepsiye dizerek üzerine tuz serpiniz.

Kıymanın içine yumurta, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, tuz, kimyon, karabiber, kıyılmış maydanoz koyarak yoğurunuz. Yarım yumurta büyüklüğünde parçalar alıp ıslak avuç içinde oval şekil vererek patatesin üzerine diziniz.

Domatesi yıkayıp dilimlere keserek köftenin üzerine döşeyin. Aralarına dörde bölünmüş biberi yerleştirip üzerine tuz serpererek fırında yarım saat pişiriniz.

[ML® Dolu Köfte için tıklayın](#)