



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KÖFTELİ PATATES

1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
5-6 adet domates
3-4 adet patates
1 yemek kaşığı salça
1 Çay Kaşığı tuz, karabiber, kimyon, pul biber
KÖFTE için:
1 Adet soğan suyu
3 Dilim dilim bayat ekmek içi
2-3 adet sivri biber
500 gr dana kıyma
Yeterince kızartmak için sana yağ

Köfte için olan malzemeleri yoğurup köfteleri şekillendirelim ve dinlendirelim. Patateslerin kabuklarını soyup yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Önce patatesleri sonra köfteleri kızartın. İsterseniz ızgarada olabilir. Tepsie önce patatesleri sonra köfteleri dizin. Bir tavada az sanayağında doğradığınız sivri biberleri kavurun. Ardından kabuğu soyulup doğranmış domatesleri de ekleyin. Üzerine salça ilave edip pişirin. En son köfte ve patatesin üzerine domatesli sosu gezdirin ve 200 derecede ısınmış fırında 5-10 dakika fırınlayın.



Fotoğraf "bakla" tarafından gönderildi. 20.04.2018