



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

700 gram kıyma
1 soğan
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kekik
2 çorba kaşığı galeta unu
3 adet patates
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatları 5 dakika kadar yoğurun. Ezilmiş sarımsak, galeta unu ve zeytinyağını da içine ekleyip köfte harcı oluşturun. Fırın tepsinin içine elinizle yuvarlak yassı köfteler yapıp yerleştirin. Üzeri için yıkanmış kabuklarıyla dilimlenmiş patatesi tereyağıyla ovalayıp köftelerin yanına dizin. Fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya dek pişirin. Pişen köfteleri tahta bir servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.