



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

Malzemeler:

1 kilo Kıyma
1 Yumurta
2 ay bardağı Galeta tozu
1 avuç kıyılmış Maydonız
Karabiber
Kimyon
Tuz
1 kilo Patates
1 kaşıık Salça
2 bardak Su
Sıvıyağ

Yapılışı:

Bir kaba kıymayı, yumurtayı, galeta tozunu, maydonozu, baharatları ve tuzu koyun ve elinizle yoğurun. Yassı köfteler hazırlayın. Ocakta bir tavaya sıvıyağ koyun. Hazırladığınız köfteleri tavada hafifçe kızartın. Köfteler kızardıktan sonra aynı tavaya salçayı ve suyu ilave edin ve karıştırın. Patatesleri soyup yıkadıktan sonra halka halka 1 cm. kalınlığında doğrayın. Fırın tepsisine patatesleri döşeyin. Üzerinde köfteleri yerleştirin. En üstünde salçalı suyu boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 180-200 derecede pişirin.

[ML® Fırında Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)

www.nefissofra.com
