



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

3 adet orta boy patates
3 adet orta boy domates
2 adet yeşilbiber
3 yemek kaşığı YONCA Domates Salçası
1 çay bardağı YONCA Mısır Yağı
Yarım kaşık biber salçası
200 gr. köftelik kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 küçük soğan
1 tatlı kaşığı YONCA Sarımsak Ezme
Kimyon
Karabiber
Köfte baharı
Tuz
Su

Köfte için kıymayı geniş bir kaba alın, ekmek içini ufalayın, ince rendelenmiş soğanı, YONCA Sarımsak Ezmeyi ve baharatları ekleyerek yoğurun. Minik topar oluşturarak geniş bir tabağa dizin. Üzerini kapatarak dinlenmesi için buzdolabına koyun. Pişireceğiniz tepsie hafifçe YONCA Mısır Yağı gezdirin; soyup halka halka dilimlediğiniz patatesleri tepsie dizin, üzerelerine eşit miktarda domates ve biberleri güzelce sıralayın. Dinlendirdiğiniz köfteleri hazırladığınız sebzelerin üzerine yerleştirin ve kürdan yardımı ile sabitleyin. Küçük bir kâsede YONCA Domates Salçası, su ve YONCA Mısır Yağını çırpın, arzuya göre içine kekik ve biraz daha baharat ekleyip köftelerin üzerine gezdirin. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayarak 250 derece fırında patatesler yumuşayana kadar pişirin. Pilavla servis yapın.

