



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATATES DİZMESİ

300 gr kıyma
1 adet ufak soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
4 adet ufak patates
Üzeri için:
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 su bardağı su

Patates hariç diğer malzemeler yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, yassı köfteler yapılır. Patatesler soyulur. Köfte sayısı kadar daire şeklinde doğranır. Tencereye 1 köfte, 1 patates olmak üzere sıralanır. Üzerine halka doğranmış domates, iri doğranmış biber konur, su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir.