PATATESLİ KÖFTE

Köftesi için:
500 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik,kimyon,tuz,karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 dilim bayat ekmek
Kızartmak için sıvı yağı
4 adet patates

Patatesleri yıkayıp soyun. Parmak şeklinde dilimlere bölün ve 5 dakika suda bekletip süzün. Patatesleri iyice kurulayıp kızgın yağda kızartın ve bir kaba alın. Derin bir kabın içine kıymayı koyun üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı ve baharatları ilave edin ve yoğurun. Zeytinyağını ve suda ıslatılmış suyu sıkılmış ekmeği de içine koyup 5 dakika yoğurun. Bu köfte harcına istediğiz şekli verip kızgın yağda kızartın.

© lezzetler.com tarif no:69890 • adı:Patatesli Köfte • gönderen:nazlım türker • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:48