



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

1 paket hazır köfte harcı
Yarım kilo kıyma
2,5 su bardağı su
4 patates
2 domates
3 sivri biber
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kimyon

Bir paket hazır köfte harcını kıyma ve yarım su bardağı suyla karıştırıp yoğurun. Köfteden parçalar koparıp, oval köfteler yapın. Patateslerin kabuğunu soyup, halka halka doğrayın. Domatesleri kabuklarını soymadan dilim dilim kesin. Bir tencereye köfte ve patatesleri, domates dilimlerini, iri doğranmış sivri biberleri, sarımsakları sırayla dizin, kıyılmış maydanozu ekleyin. Üzerine tuz, karabiber ve kimyon serpin, 2 su bardağı suyu ilave edin. Ocakta 25 dakika pişirin. İsterseniz fırında da pişirebilirsiniz.