



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KÖFTE

Yarım kilo kıyma
2 tane yumurta
1 tane soğan
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1 demet dereotu
Kıyılmış 5-6 yaprak nane
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
2 dilim ekmek içi
1 kilo patates
Yarım kilo domates

Kıymayı kenarlı bir kapta, yumurta, kıyılmış soğan, maydanoz, dereotu, nane, kimyon, tuz, karabiber ve ıslatılıp suyu çıkarıldıktan sonra ufalanmış ekmekle iyice yoğurun. Bundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avuç arasında yuvarlayarak köfteleri hazırlayın. Kabuklarını soyup 1 santim kalınlığında yuvarlak doğradığınız patatesleri tuzlu suya atıp yıkayın. Sonra kurulayın. 1-2 dakika kızgın yağda kızartın. Yağdan çıkarın, tepsiye dizin. Üstüne hazırladığınız köfteleri koyun. Her köftenin üstüne de bir domates yerleştirin. Orta hararetli fırında pişirin. Kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023