



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PATATESLİ KÖFTE

1 su bardağı irmik
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı un,
1 çorba kaşığı biber salçası
1 yumurta
2 adet haşlanmış patates
1 bardak ılık su
Tuz
Kimyon, karabiber pul biber
2 soğan
1 su bardağı yeşil mercimek ya da istenirse kıyma da olur
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı ceviz
Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle yeşil mercimeği tencerede kaynatın. Süzün ve bol soğanla güzelce kavurun. Ayrı bir yerde bulgur, irmik, haşlanmış patates ve ılık suyu ilave ederek, yumuşak bir hamur yapın. Yaptığınız irmikli köftelerin içine mercimekli içten koyup içli köfte gibi kapatın. İsterseniz bu köfteleri tuzlu suda haşlayıp servis tabağına alıp ikram edin. İsterseniz yağda kızartıp sıcak sıcak ikram edin.

