



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com 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.