



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE KÖFTESİ VE PATATES KIZARTMASI

500 g orta yağlı dana kıyma
1 soğan, rendelenmiş
2 dal taze nane, ince kıyılmış
2 dal maydanoz, ince kıyılmış
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
Tuz, kimyon, karabiber
Kızartmak için sıvı yağ
Patates kızartması için:
2 büyük boy patates
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz

Köfte için tüm malzemeyi bir kaptan iyice karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında 2 saat kadar bekletin. Patates kızartması için kabuğunu soyduğunuz patatesleri doğrayın, yıkayıp süzdükten sonra iyice kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde hamurlar koparın ve avucunuzda şekillendirin. Köfte hamurlarını kızgın yağda kızartıp fazla yağın süzülmesi için kağıt havlu üzerine aktarın.

