



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE

- 4 adet patates
- 2 adet domates
- 1 su bardağı bulgur
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri soyun, haşlayıp rendeleyin. Bulgura 2 adet domatesi rendeleyerek ıslatın. 5 dakika beklettikten sonra üzerine rendelenmiş patates ve biber salçası koyup yoğurmaya başlayın. Arada elinizi soğuk suya batırmalısınız. 10 dakika yoğurduktan sonra pul biber, kimyon, karabiber ve tuz ilave edip tekrar 10 dakika yoğurun. Patatesli çiğ köfteden bir parça alıp elinizle şekil verin. Tüm köfteleri aynı şekilde hazırlayın. Maydanozla süsleyip marul yapraklarıyla birlikte servis yapın.

[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)

[ML® Patatesli Sini Köfte \(görsel\)](#)



Fotoğraf "sofa" tarafından gönderildi. 28.05.2019