



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TEPŞİ KÖFTESİ

KÖFTE HAMURU:

750 gr. iki defa çekilmiş dana-koyun karışımı kıyma

2 dilim ekmeđ

1 yumurta sarısı

1 baş orta büyüklükte soğan

1 kaşık yağ

1 demet maydanoz

4-5 dal dereotu

DİĞER MALZEME:

5 adet orta boy patates

1 su bardağı kızartmalık yağ

2 adet olgun domates, ya da 1 bardak domates suyu

Köfte hamuru malzemesinden yuvarlak yassı köfteler yapın. Patatesleri soyarak yarım santimetre kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin ve kızartmalık yağda, pembeleşmeden, altın rengini alıncaya kadar kızartın. Aynı yağda, çok az una buladığınız köfteleri de hafifçe kızartarak bir tabağa alın.

Ateşeye dayanıklı yayvan bir cam, metal, ya da toprak kaba, köfte ve patatesleri birer sıra olmak üzere dizin.

Üzerine bir kaşık yağla, bir taşım kaynatılmış domates suyunu dökün; karabiber, isterseniz kekik ve ince kıyılmış dereotu serpererek fırında pişirin.

Aynı kapta servis yapın.

[ML® Patatesli Balık Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu](#)



Fotoğraf "krema" tarafından gönderildi. 25.04.2018