



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ TEPSE KÖFTESİ

750 gr. kıyma
2 yumurta
1 bardak galeta unu
yarım bardak irmik
maydanoz
tuz
karabiber
kimyon
4 kaşık yağ
1 kaşık salça
7 orta boy patates
3 bardak su

Kıymayı yumurtalar, galeta tozu irmik, ince doğranmış maydanoz, baharat ve tuzla yoğurup köfteleri hazırlayın. Bir tepsiye 1 kaşık yağ koyun, köfteleri bu yağda hafifçe kızarttıktan sonra çıkarın. Aynı tepsiye 3 kaşık yağ, 1 kaşık salça, 3 bardak su koyup karıştırın. Halka halka dilimlenmiş patates ve köfteleri koyup pişirin.

[ML@ Sini Köfte için tıklayın](#)

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