



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM KÖFTESİ

700 gr kıyma
8 adet patates
2 kaşık sana klasik kase
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı reyhan
1 yemek kaşığı salça
1 silme tatlı kaşığı kekik
Tuz

1 su bardağı pirinç, 1 yemek kaşığı reyhan, 1 silme tatlı kaşığı kekik, küçük küçük doğranmış 1 adet soğan ile birlikte yoğrulur. Yoğrulan kıymadan 1'er porsiyonluk büyük köfte topları yapılır. Tencere suyla doldurulur ve içine 1 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı reyhan ve tuz atılıp köfteler eklenir. 8 adet patatesin kabukları soyulur ve doğranmadan, bütün olarak tencereye yerleştirilip yemek pişmeye bırakılır.