



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KÖFTESİ

Yarım kilo Kuzu kıyma
2 adet patates
1 su bardağı domates rendesi
1 adet soğan
1 kırmızı biber
Maydanoz
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı galeta unu
1 yumurta
Sıvı yağ
1 Çay kaşığı kırmızı biber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
Yarım su bardağı su

Derin bir kaba aldığımız kıymanın içerisine yumurta, tuz, sarımsak, maydanoz, baharatlar, rendelenmiş ve acı suyu çıkarılmış soğan ve galeta ununu alalım.

Özdeşleşmesi için iyice yoğuralım.

Yoğurulan kıymadan orta büyüklükte parçalar koparıp, köfte şeklini verelim.

Tavanın içerisine aldığımız az bir miktar sıvı yağ ısınınca, üzerine elma dilim kesmiş olduğumuz patatesleri kızartmak için koyalım.

Fırına da gireceği için çok kızartmamıza gerek yok.

Patateslerin ardından, köfteleri kısık ateşte hafifçe kızartalım.

Tavanın dibinde kalan yağı dökelim.

Neredeyse hiç yağsız olarak kızarmasını sağlayalım.

Yemeğimizin çok yağlı olması istediğimiz bir şey değildir.

Fırın tepsisinin altına köfteleri üzerine patatesleri döşeyelim.

Daha sonra sırasıyla iri doğranmış kırmızı biber, rendelenmiş domates, tuz ve su ilave edelim.

En üstüne köftelerin yanmaması için fırın kağıdı serelim.

Önceden ısıtılmış, 180 derece fırında yarım saat pişirelim.



