



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇENE KÖFTE

5 adet uzun patates

Köfte için:

300 gr kıyma

1 adet soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 dilim bayat ekmek

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

1 su bardağı su

Yarım yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kekik

Köfte malzemesi bir araya getirilir ve yoğrulur. Patatesler soyulur. Enine 2 parmak eninde kesilir. Sonra kesilen parçalar ortadan tekrar kesilir ama koparmadan bütün bırakılır. Kesik kısımlara yeteri kadar köfte harcı doldurulur. Yanmaz tavaya sıvıyağ konur, çene köfteler dizilir. Renk alacak kadar kızarıncaya çevrilir. Sos malzemesi karıştırılır ve üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.