



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖP ŐİŐ PATATES KÖFTE

5 orta boy patates
500 gr. kıyma az yağlı
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı karabiber (silme kaşık)
Bayat yarım ekmek içi ufalanmış
Pulbiber, tuz, kimyon
2 adet domates
2 adet sivri biber
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
8-9 adet öp Őiő

Kıymayı, rendelenmiş soğanı, kekik hariç baharatları, ekmek ve tuzu karıştırıp yoğuralım. Elimizde cevizden biraz büyük olacak şekilde yuvarlak ve hafif yassı şekilde köfteler hazırlayalım. Köftemizi hazırladıktan sonra patatesleri fazla kalın olmadan (yarım santim kadar) yarım ay şeklinde doğrayalım. Domatesleri ve biberi de dilimleyip hazırlayalım. Daha sonra öp Őiőlere sırayla patates, köfte, domates ve biberi tüm malzemeler bitene kadar geçirelim. Fırın tepsisine hazırladığımız öp Őiőleri geçirip üzerine sıvı yağ gezdirelim. Biraz tuz ve kekik serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında köfte ve patatesler kızarana kadar pişirelim. Pişmeye yakın fırını 150 dereceye düşürelim. Lezzetli köfteleremiz servise hazır.