



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEFİNE KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
2 adet patates
15-20 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Öncelikle patatesler soyulur ve tavla zarı şeklinde doğranır, kızgın yağda altın rengi kızartılır. Yağının iyi süzülmesi için kağıt havluya çıkarılır. Soğan rendelenir, maydanoz ince kıyılır. Üzerine patates hariç diğer malzemeler katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. En son kızarmış patatee eklenir. Harçtan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir.