



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DIŐI PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

1 ay bardađı ince bulgur  
2 ay bardađı irmik  
1/2 çay kaŐıđı tuz  
1/4 çay kaŐıđı karabiber  
1 yemek kaŐıđı domates salçası  
1 tatlı kaŐıđı pul biber  
İçi için:  
250 gr kıyma  
1 adet kuru sođan  
2 yemek kaŐıđı sıvıyağ  
1 kase ceviz içi  
1 ay kaŐıđı tuz  
1/2 çay kaŐıđı karabiber  
1/2 çay kaŐıđı pul biber  
1/2 demet maydonoz

İ malzemenin hazırlanıŐı: Yađ soğan ve kıyma kavrulur. Baharatlar, cevizler ve maydonoz eklenir. Sođumaya bırakılır. Patatesler haŐlanır, bulgur ve irmik ilave edilir. Dinlenmeye bırakılır. Daha sonra güzelce yoğurulur. Gerekirse biraz su ilave edilir. Patatesli harçtan küçük parçalar koparılır ve ili köfte formatında açılır. Kıymalı harçtan koyulur ve kapatılır. Kızgın yağda kızartılır.

[ML® İli Patates Köftesi Videosu](#)