



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KÖFTE

2 kutu Tat Doğranmış Domates
2 çay kaşığı Tat Salça
500 gr yağsız dana kıyma
1 paket Maret Köfte Harcı
4 orta boy patates
2,5 bardak su

Kıymaya köfte harcı ve 1/2 bardak su katarak köftelerinizi hazırlayınız. Bir tencerede Tat Doğranmış Domates ve Tat Salça'yi karıştırıp yaklaşık 5 dakika pişirmeye bırakınız. İyice yıkadığınız patatesleri 1 cm kalınlığında dilimleyiniz. Yemeğinizi pişireceğiniz yayvan tencereye köfte ve patatesleri her köftenin arasına bir patates gelecek şekilde yerleştiriniz. Üzerine hazırladığınız domates sosunu dökünüz. Kapağı kapalı olarak 20 dakika pişiriniz.