



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KIZARMIŞ PATATESLİ KAŞARLI KÖFTE

Yarım kilo dana kıyma  
1 yumurta  
1 avuç kadar bayat ekmek içi  
1 yemek kaşığı margarin  
2 iri soğan  
Karabiber  
Tuz  
Dilimlenmiş kaşar peyniri  
2 yemek kaşığı salça  
2 irice patates

Kıyma, ekmek içi, soğan rendesi, yumurta, baharat ve tuzu karıştırıp köfte yapalım.

Yassı yassı yapıp yağlanmış fırın tepsisine dizelim ve üzerleri kızarana kadar 200 derecede pişirelim.

Patatesleri de yağda kızartalım üzerleri pişen köftelerin üzerine gelecek şekilde kestiğimiz kaşar peyniri dilimlerini dizelim.

Aralarına gelecek şekilde de patatesleri yerleştirip bir bardak kadar su ile salçayı ezip köftelerin yanlarından döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında Üzerleri kızarana kadar pişirelim.

