



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTE PATATES DİZMESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr. orta yağlı kıyma
1 adet soğan
3 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Kimyon, kekik, karabiber, toz kırmızı biber, pul biber
3 adet patates
1 adet domates
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Derin bir kaseye kıymayı, rendelenmiş soğanı, galeta ununu, yumurtayı ve baharatları ekleyip macun kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Cevizden büyük parçalar koparıp yuvarlak yassı şekil verin. Köftelerin lezzetinin artması için, tavaya sıvı yağı döküp kızdırın ve köfteleri hafif kızartın. Pişirmeyin iki yüzeyide hafif renk değiştirsin. Patatesleri soyup köftelerle eşit olacak şekilde yuvarlak dilimlere ayırın. Bir fırın kabında bir köfte, bir patates, bir domates olarak dizin. Dizme işlemi bittikten sonra yeşil biberleri ekleyin. Diğer tarafta sıcak su ve salçayı karıştırıp eritin. Köfte patatesin üzerine sosu dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızara kadar pişirin.

