



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KÖFTE PATATES

Köftesi için:

500 gr kıyma

2 dilim ekmek kırığı

2 yemek kaşığı un veya galeta unu

2 diş sarımsak

1 adet soğan

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı nane

1 çay kaşığı kekik vs istenilen baharatlar

Kıyılmış maydanoz

Suyu için:

3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

5 su bardağı su

1 fiske kaşığı tuz

Diğer malzemeler:

6 adet orta boy patates

3 adet domates

3 adet biber

Öncelikle kıymayı yoğurma kabına alın. Üzerine ufalanmış ekmek, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, baharatlar ve kıyılmış maydanozu ekleyip iyice yoğurun. Un veya galeta unu eklenip tekrar yoğurun ve köfteler yapın. Patatesleri soyun ve kurulayıp bir kaba köfte büyüklüğünde dilimleyin. Üzerine biraz sıvı yağ ve tuz gezdirip harmanlayın.

Önce patatesleri tepsiye yan yana dizin ve 200 derece fırına verin. 10-15 dakika pişirin sonra çıkarıp köfteleri dizin. Yeniden 10 dakika kızartın. Kızarıncaya sıcak su içinde salçayı eritin. Fırından alın, domates ve biber dilimlerini koyup salçalı suyu da dökülüp, önceden ısıtılmış 180 -190 derece fırında suyunu çekip üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:157317 • adi:Fırında Köfte Patates • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:56