



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KÖFTE PATATES

2- 3 Adet Patates
2- 3 Adet Yeşil Biber
2 Adet Domates
Sıvı Yağ
1,5 Yemeği Domates Salçası
Köftesi İçin:
Yarım kilo kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2-3 diş sarımsak
Yarım su bardağı bayat ekmek veya galeta unu
Yarım kâse maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

İlk önce köfteler hazırlanır, bunun için yoğuracağımız kabın içine, sarımsak ve yumurta konulur. İnce doğranmış olan bu karışıma kıyma ilave edilir, bayat ekmek, baharatlar ve tuzu da eklenerek köfte harcımız yoğrulur.

Malzemeler iyice özdeşleşince ufak parçalar halinde kopartılarak, köfteler şekillendirilir.

Elma dilimi veya halka şeklinde doğradığınız patatesler kızartma tenceresinde kızartılır.

Köftelerde kızartıldıktan sonra fırın kabına, köfte ve patatesler alınarak üzerine domates dilimleri ve biber koyduktan sonra, 150 derece fırında yaklaşık 25 dakika kadar pişirilir.

