



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KÖFTE

Malzeme:

1,5 kg. köftelik kıyma
1/2 demet maydanoz
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 dilim ekmek
1 yumurta
Köfte baharı
Karabiber,
Kimyon
Tuz
4 adet büyük boy patates
2 kaşık salça
1 kaşık sirke
1 fincan sıvı yağ
1 fincan su

Yapılışı:

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin. Ekmekleri ıslatıp güzelce sıkın. Yumurtayı ve baharatları katın. Kıyılmış maydanozu ilâve edip, iyice yoğurun. Yumurta şekli verip hamuru bastırın. Patateslerin kabuklarını soyup, yuvarlak yuvarlak doğrayın. Bir borcama altta patatesler, üstte köfteler olmak üzere dizin. Sıvı yağ, salça, su ve sirkeyi çırpın. Köftelerin üzerine sıvayın. 40 dakika fırınlayın.

[ML® Mola Köfte için tıklayın](#)