



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTELİ PATATES

3 tane büyük patates
1 soğan
1 domates
2 sivri biber
1 kaşık salça
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Su
Köfte için:
200 gr kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı galeta unu
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon

Köfte için derin bir kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, galeta ununu ve baharatları alıp köftemizi yoğuruyoruz ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmak şekli veriyoruz. Patateslerimizi soyup uzunlamasına dilimliyoruz. Köftelerin boyutunda olmalılar. Patateslerimizi kızgın yağda kızartıyoruz. Köftelerimizi de aynı şekilde kızartıyoruz. Soğanı dörde bölüp tavada kızgın yağda kavuruyoruz. Biberleri ikiye bölüyoruz. Soğanların üzerine alıyoruz. Salçayı da ekleyip birkaç dakika kavurduktan sonra doğrayıcıdan geçirdiğimiz domatesi de tavamıza alıp, tuzunu ve baharatını ayrıca, 1 bardak suyu koyup 2-3 dakika soteliyoruz. Köfte ve patateslerimizi fırın kabına diziyoruz. Üzerine domatesli sosumuzu döküp önceden ısınmış 200 derece fırında 5 dakika pişirip servis yapıyoruz.

