



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KÖFTE PATATES

- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Birkaç Damla limon
- 1 Yeterince maydanoz
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Tutam kekik
- 1 Tutam kimyon
- 250 gr kıyma
- 1 Biraz biber salçası
- 2 Adet ekme  içi dilim
- 5 Adet patates
- 2 Tutam tuz
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam kuru nane
- 1 Tutam pul biber
- 1 Biraz DOMATES SALÇASI
- 1 Adet yumurta sarısı

KIYMA EKMEK İÇİ BAHARATLAR RENDELENMİŞ SOĞAN VE MAYDANOZ YUMURTA SARISI VE SALÇALARI BİR KABA KOYUP İYİCE YOĞURDUKTAN SONRA KÖFTEMİZİ 15 D  DİNLENDİRİN PATATESLERİ DİLİM ŞEKLİNDE DOĞRUYALIM BORCAMA DİZİP ARALARINA KÖFTELERİMİZİ KOYALIM 1 PARMAK SALÇALI SUYU HAZIRLAYIP İÇİNE DÖKELİM EN AZ 5 NOKYTA YAĞ DAMLATALIM, ÜSTÜNE D MATES VE YEŞİLBİBER KESİP KOYALIM FIRINA ATALIM YAKLAŞIK 1 SAAT DAVUL FIRINDA PİŞİRELİM SUYU İYİCE ÇEKTİKTEN SONRA SERVİSE HAZIR.