



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

4 adet patates
4 adet sivri biber
Köftesi için:
600 gram kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatları karıştırıp köfteleri yapın. Daha sonra yuvarlak köfteleri yapın. Patatesleri de yuvarlak kesip tencereye bir patates bir köfte dizin. Üzerine tereyağını ve birkaç biber koyun ki daha lezzetli olsun. Tencerenin kapağını kapatıp az suyla 35 dakika kadar pişirin Fırında da pişirmek için üzerine mutlaka bir yağlı kağıt kapatın ki yanmadan pişsin. Sıcak olarak ikram edin.

