



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

Köfte için;
300gr kıyma,
1 adet kuru soğan,
1 adet yumurta,
tuz,
karabiber,
kimyon,
pul biber,
maydanoz,
1 diş sarımsak
aldığınızca galeta unu
3-4 adet patates,
1 yemek kaşığı salça,
1 diş sarımsak,
2 yemek kaşığı sıvıyağ

ilk önce patatesleri dilediğiniz şekilde dilimleyin ve kızartın yalnız biraz kalın dilimlerseniz daha iyi olur. sonra köftelik malzemelerle köfteyi yoğurun, şekillendirin ve kızartın.salçayı sulandırın ve iki kaşık yağ koyduğumuz tavada önce sarımsakları 1-2 dakika sonrada sulandırdığımız salçayı koyarak yaklaşık beş dakika pişirelim yalnız içine biraz tuz 1 kaşıkta şeker ilave edelim.orta boy bir borcama gözümüze hoş gelecek şekilde köfteleri ve patatesi yerleştirelim ardından salçalı sosu dökelim üzerini folyoyla saralımki pişerken kurumasin.200 dereceli fırında 15-20 dakika pişirelim.

[ML® Fırında Patatesli Köfte için tıklayın](#)
