



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

6-7 patates  
Yarım kilo dana kıyma  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı karabiber  
3-4 dilim bayatlamış ekmek  
1 yumurta  
1 soğan  
Sosu için:  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı kekik  
3 domates rendesi

Öncelikle dana kıymanızı ve köftelik harcınızın malzemelerini karıştırın, bayat ekmeklerinizi suyun altına tutarak bir kab içinde püre haline getirin ve suyunu avucunuzda sıkarak kıymanızın üzerine ekleyin, soğanınızı rendeleyin ve soğanın suyunu da sıkarak kıymaya ekleyin, ardından baharat ve tuzlarınızı da ekleyerek yumurtayı da kırarak karıştırmaya başlayabilirsiniz. Diğer taraftan da patateslerinizi hazırlayın bunun için daire şeklinde dilimleyin, borcamınızı veya fırın tepsinizi sıvı yağ ile yağlayın ve köftelerinden ceviz büyüklüğünde kopararak yuvarlak ve yassı şekiller hazırlayın dilimlemiş olduğunuz patateslerinizden alarak bir köfte bir patates olacak şekilde yuvarlayarak biçim verin tepsinize hazır olduktan sonra sosunu hazırlamaya geçebilirsiniz. bir tava içinde yağınızı ve salçanızı ekleyin, yağınızı kızdırın ,üzerine rendelemiş olduğunuz domatesi ekleyin ve karıştırın ardından suyunuzu ekleyin ve baharatlarınızı atarak ocakta 3 dk kadar kaynatın. sos kaynadıktan sonra hazır olan yemeğinizin üzerine 1 yemek kaşığı ile yavaş yavaş gezdirin, sosun hepsini bir anda dökmeyin hafif şekilde az az dökerseniz daha çok sos eşit şekilde yayılmış olacaktır. fırınınızı 200 dereceye ayarlayın ve ısıtın, ardından yemeğinizi fırına verin 40-45 dk sonra patatesleriniz pişirse yemeğiniz hazır olacaktır.