



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SALÇALI KÖFTE

1/2 kg, kıyma
1 kg. patates
250 gr. havuç
250 gr. yağ.

Yeterince tuz ve karabiberle yuvarlak küçük köfteler hazırlayın. Patatesleri ince dilimler halinde kesin. Havuçları uzun ince parçalar halinde doğrayın. Bir kaşık salçayı yağda eritin. Bir bardak su ilâve ederek 5 dakika kadar önce havuçları pişirin. Bundan sonra patatesleri katıp 10 dakika daha ateşte bırakın. Sonra köfteleri döşeyip bir bardak su ilâve ederek fırına verin.

