



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAMA KÖFTE

500 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
Yarım kuru soğan
Tuz, soğuk su
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet patates
2 domates
1 çay bardağı ceviz içi

Öncelikle köfteyi yapmamız için geniş bir kabın içine kıymayı, rendelenmiş soğanı, salçayı, tuzu, kıyılmış cevizi ve 4 dal maydanozu ekleyip güzelce yoğurmaya başlayın. Üzerine azar azar su ekleyip yumuşak macun kıvamında bir harç yapın. Köfte şekli verip hazırlayın. Bir tencerenin içine zeytinyağını salçayı ve ezilmiş sarımsakları ekleyip karıştırın. İçine irice doğranmış domatesleri de eleyip üzerine sıcak 2 bardak su dökün ve dilimlenmiş patatesleri, şekil verdiğiniz köfteleri ekleyip kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın. 20 dakika kadar haşlayınca köfte ve patatesler pişmiş olacaktır. Servis tabağına alıp sıcak ikram edin.