



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

300 gram hiç yağsız kıyma
1 su bardağı ince bulgur
2 haşlanmış patates
Tuz
Nane
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber, maydanoz

Yoğurma kabında bulguru, kıymayı, haşlanmış sıcak patatesleri çok az soğuk suyla ezerek yoğurun. Üzerini kapatıp beş dakika bekletin. Daha sonra un, tuz, yumurta, salça ve kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun. Bu harçtan küçük parçalar kopartıp avuç içinde şekil vererek içli köfte gibi yapın. Bu şekilde hazırlanan köfteleri kaynayan tuzlu suda haşlayın ya da yağda kızartın. Servis tabağına dizdiğiniz köftelerin üzerine kızgın yağda yaktığınız kırmızıbiberi gezdirin.