



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.karaca.com)

## KARACA AIRFRYERDA KÖFTE PATATES

<https://www.karaca.com>

500 gr köftelik kıyma

1 orta boy soğan rendesi (rendeleme işleminden sonra suyunu sıkarsanız soğanın acısının köfteye geçmesini engellersiniz)

1 adet yumurta

1/2 çay bardağı galeta unu (evde bayat ekmekleriniz varsa galeta unu yerine onları da ufalayıp ekleyebilirsiniz.)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tutam ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)

Tuz, karabiber, kırmızı tatlı toz biber, acı pul biber, kimyon (baharatları damak zevkinize göre çeşitlendirebilirsiniz)

1 diş sarımsak ya da sarımsak tozu

2 adet elma dilim, parmak kesim ya da küp küp dilimlediğiniz patatesler

İlk olarak köftelerimizi hazırlamak için derin bir kaseye kıymayı ve baharatları ekliyoruz. İyice yoğuruyoruz. Eğer köftelerinizin yumuşak ve kabarık olmasını istiyorsanız yoğurma işlemi uzun tutmamalısınız. Aksine sıkı köfteler hazırlamak isterseniz de iyice yoğurmanızı öneririz.

Köfteleri yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra köftelerinizi dinlenmeye bırakın ve patateslerinizi tercih ettiğiniz şekilde dilimlemeye başlayın.

Yoğurduğunuz kıyma harcı elinizle yassı ya da İnegöl köfte formuna getirip Airfryer'ın pişirme haznesine koyun.

Köftelerin düzgün bir biçimde pişmesini sağlamak için köftenin yüzeyleri açıkta kalacak şekilde yan yana dizmeniz gerekmektedir. Ardından Airfryer modunda ya da tercihinize göre diğer modlarda köftelerinizi pişirmeye başlayabilirsiniz.

Eğer patateslerinizi ayrı pişirmek istemezseniz köfte ve patatesleri Airfryer'ın pişirme haznesine birlikte koyarak uygun pişirme modunu seçmeniz yeterlidir. Ancak büyük bir porsiyon hazırlayacaksınız köfte patatesleri ayrı ayrı pişirmeniz önerilir. Tek kişilik ya da iki kişilik porsiyonlar için köfte ve patatesleri birlikte pişirerek zamandan tasarruf edebilirsiniz. Patatesler köfte ile pişerken köfte aromasını çekeceği için daha lezzetli yoğun tatlı olacaktır.

Köfteleri hazırlarken kullandığınız pul biber, karabiber, sarımsak tozu gibi baharatlar kullanıyorsanız aynı baharatları patatesler için de kullanmanız mümkündür. Köfte harcına koyduğunuz baharatları patateslere de sürebilir, dilediğiniz soslar ile marine ederek damak zevkinize uygun hale getirebilirsiniz.

Airfryer patates kızartması patateslerin yağ çekmesini engelleyerek çok yağlı olmasını önler. Piştikten sonra çıtır çıtır olacak patateslere tuz ekleyip, Airfryer'ınızı çalıştırma aşamasına geçebilirsiniz.

Karaca Air Pro Cook Airfryer modellerinin hazneleri hem büyük hem de küçük porsiyonlar için uygundur. 3,5 litre kapasitesine sahip olan pişirme haznesi ile tüm ailenize birbirinden güzel yemekler hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:174870 • adı:Karaca Airfryerda Köfte Patates • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 21:44