



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KÖFTESİ

300 gr. dana kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karabiber-kimyon
1 çimdik karbonat
1 tutam tuz
4 adet patates
4 adet domates
5-6 adet sivri biber
200 gr. yağ

Patatesleri soyup halka halka doğrayın, arkalı önlü yağda hafif kızartın.

Fırına girebilecek tepsiye daire şeklinde dizin.

Tüm Köfte malzemelerini yoğurma kabına alın, köfte harcını iyice yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın, hafif bastırıp patateslerin üzerine dizin.

Fırını ızgaraya ayarlayın patateslerle birlikte dizilen köfteleri arkalı önlü pişirin.

Fırından çıkarıp üstüne domatesleri dizin, biberleri tepsinin ortasına yerleştirin, domatesler pişene kadar fırında tutup, sıcak servis edin.
