



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KÖFTESİ

500 gr. koyun kıyması,
3 domates,
1 soğan,
yarım çay kaşığı kimyon,
1 yumurta,
yeteri kadar tuz, karabiber, yenibahar,
1 demet ince kıyılmış maydanoz,
1 dilim ekmek içi,
2 çorba kaşığı sadeyağ.
8 patates,

Bir tencerede kıyma, ince kıyılmış soğan ve maydanoz, ıslatılmış, yumurta, tuz, kimyon, karabiber, yenibahar, bir kahve fincanı su beraber iyice yoğurulur.

Patatesler soyulur, bir santim kalınlığında yuvarlak kesilerek tuzu suya atılır, yıkanır. Bir peçete ile kurulanır.

Tavaya sadeyağ konur eritilir. Patatesler bir dakika kadar yağda bırakılır. Tepsie çıkarılarak yanyana sıralanır.

Üzerine yuvarlanmış yumurta büyüklüğünde köfteler konur, iki santim kalınlığında kesilmiş domates konur, orta ısıdaki fırında pişirilir. Tabağa çıkarılır, üzerine maydanoz serpilir, sıcak servis yapılır.