



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KÖFTESİ

Malzemeler:

Yarım kg köftelik kıyma

1 adet kuru soğan

2 dilim bayat ekmeđ içi

3 adet patates

Kimyon, tuz, karabiber

Üzeri için:

1 çorba kaşığı salça

1 su bardağı su

1 çay bardağı sıvıyağ

Tuz, karabiber

Yapımı:

Rende soğan, kıyma, ufalanmış bayat ekmeğ içi, baharatlar 5-6 dakika boyunca yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada patatesler soyulur, yuvarlak dilimlenir, yağlanmış tepsiye dizilir. Patateslerin üzerine yuvarlak şekil verilmiş köfteler konur. Üst malzemesi iyice karıştırılır ve köftelerin üzerine gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Köfteler kızarana kadar pişirilir.
