



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ KÖFTESİ

Yarım kg yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
Kimyon, karabiber ve tuz
4 adet orta boy patates
2 adet domates
Üzeri için:
1 çay bardağı su
5 yemek kaşığı sıvı yağ

Patates, domates ve yağ dışındaki malzemeler birleştirilir ve 8-10 dakika yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada patatesler soyulur, 1 santim kalınlığında, tekerlek şeklinde doğranır. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. Yuvarlak şekillendirilmiş köfteler patateslerin üzerine konur. Üzerlerine halka doğranmış domatesler konur. Yağ ve su gezdirilir. 190 derece fırında 45 dakika pişirilir.