



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ KÖFTESİ

MALZEMESİ:

- 4-5 büyük patates
- 500 gr. koyun veya dana kıyması
- 2 kabuğu alınmış bayat ekme  dilimi
- 1/4 bardak süt
- 1 soğan (rendelenmiŐ)
- 1 yumurta
- 1  ay kaŐığı kimyon
- 1  ay kaŐığı yeni bahar
- 1 bardak maydanoz (ince kıyılmıŐ)
- tuz
- karabiber (arzuya göre)
- 4  orba kaŐığı SANA
- 3 büyük domates (kabuğu soyulmuŐ, çekirdekleri çıkarılmıŐ)

Köfteler ve patatesler hazırlanınca fırını yakın. Büyük bir kabı su ile doldurup, 1 kaŐık tuz ilave edin. Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Bir parmak kalınlığında halka Őeklinde doğrayıp suya atın. Kıymayı bir kaseye koyun. Sütte ıslatılıp sıkılmıŐ bayat ekme  dilimlerini katın. Soğan, yumurta, kimyon, yenibahar, 1/2 bardak maydanoz, tuz ve biber ilave edin. 3 çorba kaŐığı suyu birer birer ilave ederek iyice yoğurun. Avu larınıza ıslatıp yuvarlak köfteler hazırlayın iki avuç arasında bastırarak yassıl-tın. Yağlı kağıt üstüne koyup bırakın. Patateslerin suyunu süzüp bir havlu üzerinde kurutun. 3 çorba kaŐığı SANA'yı tavada kızdırın. Patateslerin iki yüzünü kızartın. AteŐe dayanıklı bir kabı kalan SANA ile yağlayıp, kızarmıŐ patatesleri tek sıra halinde yan yana dizin. Köfteleri patateslerin üzerlerine yerleŐtirin. Domatesleri halka halka dilimleyip . köftelerin üzerine koyun. Biraz su ilave edilebilir. Önceden ısıtılmıŐ fırında köfteler piŐinceye kadar 40 dakika piŐirin. Fırından çıkınca kalan maydanozla süsleyin.

[ML  Halka Köfte için tıklayın](#)

