



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KÖFTESİ

MALZEMELER

500 gr patates
1,5 çorba kaşığı yağ
500 gr kıyma
1 adet soğan
3 ince dilim bayat ekmek
1/4 bardak süt
1 yumurta
1 demet maydanoz
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı yenibahar
2 domates
Sos için:
1 su bardağı sıcak su
3 kaşık salça

YAPILIŞI

Patatesleri soyup 1 cm kalınlıkta dilimleyin. Yağlanmış bir tavaya dizin.

Ağzını kapatıp rengi dönecek kadar kızartın. Bir tarafa bırakın.

Ekmek dilimlerini süte batırarak yumuşatın, daha sonra da iyice sıkıp derince bir kabın içerisine koyun. Bu kaba kıymayı rendelenmiş soğanı, yumurtayı, incecik kıyılmış maydanozu, ve baharatları koyup iyice karıştırıp, yoğurun. Karışımı 12 parçaya ayırın. Yuvarlak ve yassı köfteler yapın. Et köftelerinin boyutlarını patateslerin boyutlarına göre ayarlayın.

Patateslerin üzerine dizin. Et köftelerinin üzerine dilimlediğiniz domatesleri koyun.

Orta hararetli fırında 30 dakika pişirin. Salçayı suda eritip köftelerin üzerine gezdirin. Tekrar fırına sürüp 10 dakika daha pişirin. Fırından alıp maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.

[ML® Kayseri Köftesi için tıklayın](#)