



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KÖFTESİ

1/2 kg koyun kıyması
1 soğan
1 yumurta
2 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
1 kg patates
1 dilim ekmek içi
1/2 kg domates
1 tutam kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Karabiber
Süt
Tuz.

Büyük ve yayvan bir kaba rendelenmiş soğanı, kıymayı, sütte ıslatıldıktan sonra ufalanmış ekmek içini, kıyılmış maydanozun yarısını, yumurtayı, yeteri kadar tuz, kimyon, yenibahar ve karabiberi alın. İki-üç kaşık suyla karıştırarak iyice yoğurun. Kıymalı karışımın yoğrulması sona erince, kıymadan küçük parçalar alıp ıslak iki avucunuzu arasında yuvarlandıktan sonra bastırarak yassılaştırın. Bu arada patateslerin kabuklarını soyun. Birer parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere doğrayıp tuzlu soğuk suya atın. Patateslerin soyulması sona erince yıkayın. Kuruladıktan sonra tavada eritilen margarini içine atın. Karıştırarak bir iki dakika kızartın. Patatesleri tavadan alıp yuvarlak bir tepsiye yanyana sıralayın. Üzerlerine de köfteleri oturtun. Kabukları soyulup, yuvarlak dilimlere doğranmış domatesleri üst üste yerleştirin. Tuz ekip tepsiyi orta ısıllı fırına sürün. Köftelerle patatesler pişince tepsiyi fırından çıkarın. Yemeği biçimini bozmadan, servis tabağına aktarın. Üstüne kalan kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis yapın.

[ML® Fırınağı için tıklayın](#)