



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMA KAVURMALI PATATES KÖFTESİ (AYDIN)

Mazemeler:

1 su bardağı ince bulgur
2 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı biber salçası
4 adet taze soğan
8-10 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Kıyma kavurması için:
250 gr orta yağlı dana kıyması
1 adet küçük kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Önce kavurma hazırlanır. İnce kıyılmış kuru soğan sıvı yağda pembeleştirilir, üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu salıp çekene kadar kavrulunca tuz eklenir. Birkaç defa daha çevrilir, ateşten alınır. Yoğurma kabına ince bulgur ve 1 su bardağı ılık su konur. 10 dakika kabarması için beklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış, ezilmiş patates, salça ve tuz eklenir. Salçanın rengi malzemeye çıkana kadar yoğrulur. İçine zeytinyağı, ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz katılır, yoğrulur. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, çiğ köfte gibi şekillendirilir. Servis yapılacağı zaman servis tabağının kenarına 1 çorba kaşığı kıyma kavurması konur. Yanına birkaç adet köfte bırakılır.

Not: Bu köfte Aydın'ın köylerinde hazırlanır.

[ML® Patates Köftesi için tıklayın](#)