



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATESLİ KÖFTE

150 gram dana kıyma
4 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
2 adet yumurta
1 su bardağı kadar ekmek içi
1 yemek kaşığı domates salçası
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Köftemiz için patateslerimizi ve soğanlarımızı robotumuzdan geçiriyoruz.
Suyunu iyice sıkıyoruz ve yoğurma kabımıza alıyoruz.
Üzerine tüm köfte malzemelerimizi ekleyip, yoğurmaya başlıyoruz.
Yoğurmayı tamamladıktan sonra ceviz kadar parçalar kopartıyoruz ve yassı şekiller veriyoruz.
Bütün köftelerimizi şekillendirdikten sonra tavamıza yağımızı alıp, köftelerimizi kızartmaya başlıyoruz.
Servis tabağımıza havlu kağıt serip, köftelerimizin yağını alıyoruz.
Ardından da servise sunuyoruz.