



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE PATATES DİZMESİ

400 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
2 adet patates
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı dolusu karışık köfte baharatı
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı sıcak su
6-7 adet çeri domates

Derin bir kase içinde kıyma, soğan rendesi, bayat ekmek içi, baharatları ve tuzu güzelce yoğuruyoruz. Köfteler yapıyoruz. Patatesleri çok kalın olmayacak şekilde yuvarlak şekilde doğruyoruz. Tepsiyi yağlayıp bir köfte bir patates dilimi şeklinde diziyoruz. Sıcak su içinde salçayı eritiyoruz. Köfte patatesin üzerine döküyoruz. Yıkanmış çeri domatesleri de ekleyip önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz.