



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ERİKLİ PATATES

400 GR KIYMA
2 ADET TAZE PATATES
2 YEMEK KAŞIĞI SALÇA
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KİMYON
1 YEMEK KAŞIĞI GALETA UNU
1 TUTAM MAYDANOZ
1 ADET KURU SOĞAN
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER
1 KUTU KONSERVE KIRMIZI ERİK
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN

KIYMANIZI YOĞURMA KABINIZIN İÇİNE ALIN.İÇİNE TUZ, PULBİBER, GALETA UNU, KİMYON, RENDELENMİŞ KURU SOĞAN VE İNCE DOĞRANMIŞ MAYDANOZU DOĞRAYARAK KÖFTENİZİ YOĞURUN. KÖFTE HAMURUNUZDAN KÜÇÜK PARÇALAR KOPARARAK YUVARLAK ŞEKİL VERİN.PATATESLERİN KABUĞUNU SOYUN VE KÜPLER HALİNDE DOĞRAYIN. 2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİNİ TENCRENİNİN ÇİNE KOYUN. İÇİNE PATATESLERİ KATIP KARIŞTIRIN. 3 DAKİKA SONRA SALÇANIZI EKLEYİP KAVURUN. İÇİNE 1 SU BARDAĞI SU EKLEYİN. TUZ KATIP YEMEĞİNİZİ KAYNATIN. SUYUNU SÜZDÜĞÜNÜZ ERİKLERİ VE KÖFTELERİ EKLEYİN. PATATESLERİNİZ PİŞTİĞİNDE YEMEĞİNİZ SERVİSE HAZIR DURUMA GELİR.