



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATATES

Yarım kilo yağlı kıyma
2 yemek kaşığı kuyruk yağı
Tuz
Karabiber
3 adet patates
Yeşil biber
2 adet domates

Kebap köfteleri için kıymayı bir kaba alalım ve içersine kuyruk yağını çok ince olacak şekilde doğrayalım. Tuz ve karabiber ilave ederek güzelce yoğuralım. Patatesleri soyup elma dilim şeklinde doğrayalım ve kebab köftelerimizi elimizde şekil verip tepsiye dizelim patatesleri de yanlarına dizelim üzerlerine domates ve yeşil biberler ile süsleyip 200 derecelik ısınmış fırında pişene dek turalım. Nefis kebab tadında yemeğimiz hazır.

