



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATATES

200 gram kıyma
3 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 yemek kaşığı kısırlık bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı kadar un
2-3 diş ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kırmızı biber

İlk olarak köfteleri hazırlayın. Kıymanın üzerine bulgur, sarımsak, baharatlar ve tuz ekleyerek iyice yoğurun. Vakit varsa üzerini streçle sarıp 15 dakika dinlendirin. Bir kaba un ekleyin ve ufak ufak yuvarladığınız köfteleri kaba koyup una bulanmasını sağlayın. Soğanları doğrayın ve tencereye sıvıyağ ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Domates salçasını ilave edip kavurmaya devam edin. Küp küp doğranmış patatesleri ekleyin ve 2 dakika daha kavurun. Patateslerin üzerine 2 parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. Yemek kaynamaya başlayınca köfteleri ilave edin ve üzerine baharatlarla tuzu ekleyin. Su miktarı çok azaldıysa yine sıcak su ekleyebilirsiniz. Kısık ateşte köfte ve patatesler pişene kadar pişirmeye devam edin.