



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATATES

<https://www.milliyet.com.tr>

3 adet orta boy patates
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı ılık su
3 adet orta boy yeşil biber
1 adet orta boy domates
Köfte için:
350 gram köftelik kıyma
1 adet küçük boy yumurta
1 adet küçük boy soğan
1 dilim ekmek içi
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kekik
Kimyon

İlk olarak derin bir kap içine 350 gram kıyma koyun. Üzerine yumurta kırın. Soğan, ince kıyılmış maydanoz ve 1 dilim ekmek içini eliniz ile ufalayarak eleyin. Son olarak tuz, az miktarlarda karabiber, kimyon ve kekik ekleyin. 5 dakika boyunca harcı yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Elinizde oval şekli verin. Diğer tarafta 3 adet orta boy patatesin kabuklarını soyup, yıkayın. Yıkadığınız patatesleri çok ince olmayacak şekilde halkalar halinde kesin. Yeşil biberleri ortadan ikiye bölün. Domatesleri kabuğu ile beraber orta büyüklükte doğrayın. Daha sonra geniş bir tencerenin tabanına halkalar halinde kestiğiniz patatesleri dizin. Patateslerin üzerine köfteleri ve boş olan kısımlara da yeşil biber ve domates dilimlerini yerleştirin. Son olarak derin bir kap içine yarım yemek kaşığı domates salçası koyun. Üzerine 1 su bardağı ılık su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve az miktar tuz ekleyin. Salçayı iyice ezerek, açın. Hazırladığınız salçalı karışımı tencerede köfteli patates yemeğinin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın. Yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

