



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATATES

Yarım kg kıyma
2 dilim bayat ekmek içi (ıslatılmış ve sıkılmış)
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı kekik
1 yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
6 adet orta boy patates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
6-7 adet sivribiber
2 adet domates
Yarım çay bardağı kaynar su

Köfte için gereken tüm malzemeleri yoğurup harç yapın. Bu harcı bir gece buzdolabında bekletin. Fırın kabına yarımçay bardağı zeytinyağını dökün. Patatesleri elma dilimi şeklinde doğrayın karabiber ve tuz serpip harmanlayın ve tepsiye yayın. Sivri biberleri ikiye bölün. İçlerini çıkartıp patateslerin üzerine yerleştirin. Domatesleri soyun ve biberlerin üzerine rendeleyin. En üste cevizden biraz büyük şekil verdiğiniz köfteleri, elma dilimleri halinde doğradığınız patateslerin aralarına koyup, yarım çay bardağı kaynar suyu fırın kabına gezdirin. Kabin üzerini folyo ile kapatıp 250 derece fırında patatesler yumuşayana kadar pişirin.