



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATATES

400 gram kıyma
1 soğan
Kimyon, maydanoz
6 patates
3 domates
3 sivribiber
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biberi salçası
1 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, bol kimyon ve kıyılmış maydanozu yoğurup köfte harcını hazırlayın. Patatesleri halka halka doğrayın. Şekil verdiğiniz köftelerle birlikte tencereye yan yana dizin. Domatesleri ve biberleri irice doğrayıp üzerine dizin. Ezilmiş sarımsaklarla baharatı ekleyin. Salçayı sıcak suyla karıştırıp üzerine gezdirin, kapağı kapalı bir şekilde 30 dakika pişirin.