



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PATATES YEMEĞİ

4 adet patates

Köfte için:

Yarım kg kıyma

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

Kızartma yağı

Üzeri için:

1 çorba kaşığı salça

1,5 su bardağı su

4 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi yoğrulur. Buzdolabına konur. Bu arada patatesler soyulur ve yarım daire şeklinde doğranır. Yağda renk alacak kadar kızartılır. Yayvan bir tencereye yerleştirilir. Dinlenen köfte harcından küçük, yassı köfteler yapılır ve aynı yağda kızartılır. Köfteler tencerede ki patateslerin üzerine konur. Su, salça, yağ ve tuz karıştırılır, yemeğin üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 35-40 dakika pişirilir.
