



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YELPAZE PATATES

12 adet orta boy patates
500 gr. az yağlı kıyma
1 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı galeta unu
2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 orta boy domates
1 yemek kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
2 bardak su
1 çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle patatesleri fırçalayarak yıkayın. Ben, patatesler taze olduğu için kabuklarını soymadım. Siz soyabilirsiniz. Patateslere eninden istediğiniz aralıklarla kesikler atın ama patateslerin tamamen kesilmemesine dikkat edin. Patatesleri derin bir kaba alıp üzerine çok sıcak su dökün ve yumuşamaları için köftayı hazırlayana kadar bekletin.

Köfte harcını 3-4 dakika boyunca yoğurun. Patatesleri sudan çıkarın. (Patatesler suda bekleyince elastikiyetleri artıyor. Köfteleri arasına koyarken kırılmıyorlar.)

Köfte harcından küçük parçalar alıp elinizde yassıltın ve patateslerin kesik aralarına sıkıştırın. Hatta bıçağın tersiyle de bastırabilirsiniz. Bütün patatesleri bu şekilde hazırlayın.

Sos için domates biber salçası sarımsak kekik ve yağı robottan geçirin ve üzerine suyu ilave edip karıştırın. Bu sosu seramik fırın tepsisine döküp yayın. Üzerine patatesleri yerleştirin. İsterseniz aralarına acı biber de yerleştirebilirsiniz.

Üzerini folyoyla kapatıp 200 derecelik fırına sürün.

Yaklaşık bir saat pişen yemeğin üzerini açıp 10 dakika daha kızarması için bekletin ve fırından alın.

