



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PATATES KÖFTE

Fuat Gençal

300 gr. kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 dilim ıslatılmış bayat ekmek içi
1/2 çay kaşığı yeni bahar, tuz, karabiber, kekik
2 adet patates
1 adet kırmızı soğan
2 adet domates
1 küçük paket labne peynir
1 yemek kaşığı domates

Kıymamızı yoğurma kabımıza alıp üzerine rendelenmiş 1 adet soğanımızı, ve sarımsaklarımızı, 2 dilim ıslatılmış ve sıkılmış bayat ekmek içimizi, tuz, yenibahar ve karabiberimizi ekleyip özlü bir şekilde yoğuralım. Kıymamızdan elimizle parçalar kopararak köfte şekline getirelim. Patateslerimizi halka halka keselim. Fırın kabımızın altına yerleştirelim. Üzerine halka kestiğimiz kırmızı soğanımızı, köftelerimizi koyup köftelerimizin üzerine tekrar patates ve yine halka kesilmiş domatesimizi koyup devrilmemesi için bir kurdanla tutturalım. Üstlerine labne peynirimizden koyalım. 1 bardak suya 1 yemek kaşığı domates salçasını eritip köfteli patateslerin üzerine döküp çok azda tuz ve kekik serpip önceden ısıtılmış fırında köfteler pişene kadar pişirelim. Servis tabaklarına alıp afiyetle yiyelim.