



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KATLI KÖFTE

- 1 kg köftelik kıyma
- 1 adet büyük soğan
- 1 çay bardağı ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta
- 4 adet patates
- 1 kas rendelenmiş kaşar peyniri

Kıyma rende soğan, ekmek kırıntısı, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon bir araya getirilir ve yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Patatesler soyulur, ince ince ve yuvarlak şekilde doğranır. Fırın kabı yağlanır, patatesler sıkı sıkı dizilir, tuz serpilir. Köfte harcının yarısı üzerine konur ve yerleştirilir. Bir kat daha patatesler dizilir, tuz serpilir. Kalan köfte harcı yerleştirilir. Patates dilimleri dizilir. Son olarak rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. 180 derece fırında pembe kırmızı renk alana kadar pişirilir. Bıçakla kare kare keserek servis yapılır.