



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KÖFTESİ (KONYA)

Patates 10 orta boy  
Duru köftelik Bulgur 2 su bardağı  
Sıcak su 1+1/4 su bardağı  
Yeşil soğan 10 orta boy  
Maydanoz 1 demet  
Salça 2 yemek kaşığı  
Sarımsak 8-10 diş  
Pul biber 2 tatlı kaşığı  
Karabiber 2 tatlı kaşığı  
Kırmızı biber 2 tatlı kaşığı  
Kimyon 2 tatlı kaşığı  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Zeytinyağı 3/4 su bardağı  
Limon suyu 4 yemek kaşığı

Patatesler yıkanır, haşlanır ve soyularak rendelenir. Bulgur tepsiye alınır, üzerine sıcak su dökülür ve kağıt kapatılarak 20 dakika bekletilir. Diğer tarafta soğan ve maydanozlar yıkanır, ayıklanır ve ince ince doğranır. Yumuşamış olan bulgur il erendelenmiş patatesler karıştırılır. Üzerine salça, kabukları soyulmuş, yıkanmış ve dövülmüş sarımsak, pulbiber, kırmızı biber, kimyon ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Zeytinyağı eklenip karıştırılır. En son soğan, maydanoz ve limon suyu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp oval şeklinde köfteler yapılarak servis tabağına dizilir. (K.K.Halıcı)

NOT: Birçok yörede bilinir. Ara öğünlerde sıklıkla yapılır. Tarif Konya'dan alınmıştır.

