



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

Elif Korkmazel

2 adet haşlanmış patates
2 su bardağı ince bulgur
1/2 demet maydanoz
1 adet soğan
1'er çorba kaşığı biber ve domates salçası
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Kimyon
Tuz
Kırmızı pul biber

Bulgurun üzerine sıcak su ekleyip 10 dakika bekletin. Soğanı sıvı yağda kavurun, üzerine salçaları koyun ve biraz daha kavurun. Ezilmiş patatesi, bulguru, ince kıyılmış maydanozu ve baharatları soğana ekleyip yoğurun. Köfte şekli verip servis yapın.

[ML® Patates Yuvarlaması için tıklayın](#)

[ML® Patates Yuvarlaması \(görsel\)](#)