



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 0,5 Demet maydanoz
- 0,5 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet limon
- 2 Yemek Kaşığı nar ekşisi
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 0,5 Demet dereotu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı ince bulgur
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Çay Bardağı kırmızı mercimek
- 3 Adet yeşil soğan
- 3 Adet patates

Patates soyulur, 3-4 parçaya bölünür. mercimek eklenir, az suda haşlanır. Ayrı tavada kuru soğan ince ince doğranır, sana klasikle birlikte kavrulur. İçine salçalar konur, kavurmaya devam edilir. Pişen patatesin içine soğanlı salçalar konur. Yeşil soğan, maydanoz, dereotu ince kıyılarak eklenir, yoğrulur. Köfteler yapılarak servis edilir.