



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

3 yemek kaşığı margarin
500 gr patates
1 adet kuru soğan
6 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 baş sarmısak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patateslerin üzerini çıkacak kadar tencereye su eklenir ve patatesler haşlanır. 1 baş sarmısağın kabukları soyulup küçük küçük doğranır. Sosu için; orta boy bir tencereye sana margarin ilave edilir, sarmısaklar biraz da margarin eklenerek kavrulmaya başlanır. İçine domates salçası konur ve üzerine sıcak su ile yarım tatlı kaşığı tuz eklenir.

Bir iki taşım kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır.

Patateslerin kabukları soyulur ve genişçe bir kaba rendelenir. Rendelenmiş kuru soğan ve 6 kaşık un, 1 buçuk tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve yoğrulmaya başlanır.

Pulbiber, karabiber eklenen köfte harcı toparlanana kadar yoğrulur. Köfte harcı unlu zeminde rulo haline getirilip

1/2'er parmak kalınlığında dilimlenir ve fırın tepsisine dizilir. Yaklaşık 30-35 dakika fırında pişirilir.

Patatesli Köfte fırından çıkınca servis tabağına alınır ve üzerine hazırlanan sarmısaklı sos dökülür.