



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES VE SEBZELİ KÖFTE

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Köfte:

50 g ekmek, bayat, kabuksuz ve ufalanmış

1 dl süt

400 g kıyma, karışık

1 soğan, ince küp şeklinde doğranmış

1 diş sarımsak, küçük küçük doğranmış

1 çorba kaşığı kapari çiçeği, küçük küçük doğranmış

1 çay kaşığı hardal

½ çay kaşığı limon, kabuk

1 çay kaşığı biber

1 çay kaşığı tuz

1 tutam arnavut biberi

Karabiber

Patates ve sebze:

800 g patates, gereğinde kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş

2 sivri biber, şeritler halinde kesilmiş

200 g kabak, şeritler halinde kesilmiş

200 g patlıcan, şeritler halinde kesilmiş

200 g mantar, dörde bölünmüş

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı biberiye yaprakları

Kıyma topları için ekmeği sıcak süte yumuşatın, sonra suyunu iyice sıkın ve kalan malzemeler ile iyice karıştırın. Nemli eller ile toplar yapın.

Patatesleri sebze yağla karıştırın ve pişirme kağıdıyla kaplı cam kaba koyun. Cam tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Köfteleri ve biberiyeyi ilave edin.

