



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES YELPAZELİ KÖFTE

4 adet uzun patates

Köfte için:

500 gr köftelik kıyma

1 adet soğan

Yarım ekmeğ için

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı domates salçası

1 su bardağı su

1 kahve fincanı ayçiçek yağı

1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi bir araya getirilir, özleşene kadar yoğrulur. Küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Patatesler soyulur, bıçakla koparmadan kesikler atılır. Bu kesiklere köfteler yerleştirilir. Yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine salça, su, tuz ve ayçiçek yağı karışımı gezdirilir. 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.