



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

1 Demet maydanoz

1 Çay Kaşığı karabiber

1 Kase ince bulgur

1 Çay Kaşığı pul biber

500 gr kıyma

2 Adet soğan

1 Çay Kaşığı kimyon

4 Adet patates

4 Adet yumurta

2 Kase un

Soğanlar küçük küçük doğranır. Margarinle biraz kavrulur. Üzerine kıyma ilave edilir ve suyunu çekene kadar sotelenir. Üzerine pulbiber, kimyon ve arzuya göre tuz ilave edilip ocağın altı kapatılır. Maydanozlar ince ince kıyılır ve pişen malzemelere eklenir. Kıymalı harç soğumaya bırakılır. Haşlanan patateslerin kabukları soyulur. Patatesler soğuksa bulgur biraz sıcak su ile ıslatılır. Patatesler sıcaksa bulguru ıslatmaya gerek yoktur. Patatesler bulgurun üzerine rendelenir. 1 çay kaşığı karabiber eklenip üzerine 4 yumurta kırılır ve biraz yoğrulur. Köfte hamurunun üzerine yaklaşık 2 kase un ilave edilir ve tüm malzemeler özleşip hamur toparlanana kadar yoğrulur. Hamurdan parçalar kopartılır ve avuç içinde yuvarlanıp çanak gibi açılır(Köfte hamuru ele yapışmaması için sıvıyağ ile yağlanarak şekil verilir) İçine soğutulmuş kıymalı harç yerleştirilir ve uçları birleştirilip yeniden yuvarlanır. Yumurtaya bulanıp kızgın yağda iki tarafı güzelce kızartılır.