



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İNEGÖL KÖFTE

Pınar İllaki İnegöl Köfte
4-5 Adet Patates
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
Taze Soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Ramazan Pidesi
20 Ml Zeytinyağı
3 Yemek Kaşığı Yoğurt

Patatesleri haşlayın.

Daha sonra bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin ve patatesleri içine atıp kızartın.

Altını kapatınca içine tuz, karabiber, maydanoz ve frenk soğanını kıyıp ekleyin.

Başka bir tavaya kalan tereyağını eritin ve pideyi küp küp kesip içine atın kızartın.

Farklı bir tavada köfteleri pişirin.

Pideyi tabağın altına üzerine köfteleri ve yoğurdu yanına da patatesleri koyup servis edin.

