



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KÖFTE DİZMESİ

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 soğan

1 çorba kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz, karabiber

50 gram kaşar peyniri

1 çorba kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı biber salçası

6 dilim ekmek

3 adet patates

3 adet sivri biber

2 adet domates

Öncelikle köftesini yapmak için kıymayı, rendelenmiş soğanı, şekerini eleyip yoğurun ve içine baharatları ekleyin. Hiç ekmek koymadan köfte harcını hazırlayın. Bu köfteleri şekillendirip kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip tavada salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Patatesleri dilimleyip yıkayın ve üzerine sıvı yağ gezdirin. Fırın kabına köfteleri yerleştirip, dilimlenmiş patatesleri ve domatesleri sıralayıp, salçalı sosu köftelerin dibine döküp 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.