



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KÖFTE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

5 çay bardağı ince bulgur
3 adet patates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Kimyon
Tuz

Bulgur geniş bir tepsiye dökülür ve hafif sıcak su ile ıslatılarak yumuşaması beklenir. Patatesler haşlanır ve ezilir. Soğan kabuğu soyularak rendelenir. Soğan ve salça bulgura eklenerek yoğrulur. İçine arzu edildiği kadar kimyon, tuz ve ezilen patates eklenerek yeniden yoğrilmaya başlanır. Kivama gelinceye kadar yoğrulan köftelere mekik şekli verilir ve maydanozla süslenir. Köfteler zeytinyağına batırılarak yenir.

Not: Bazıları nar ekşisi de kullanmaktadır. Bazıları patatesli köftenin içine ince doğranmış taze yeşil soğan ve maydanoz ekleyip, elle sıkılarak köfte şeklini vererek hazırlamaktadır.

