



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KÖFTE

3 adet patates  
600 gram kıyma  
1 soğan  
2 çorba kaşığı galeta unu  
3 diş sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
Kimyon, karabiber  
3 adet sivribiber  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı şeker

Patatesleri uzun şeritler halinde kesip kızartın. Kıymayı yoğurma kabının içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kiyılmış maydanozu, salçayı, tereyağını, şekerini, baharatları ve galeta ununu üzerine ekleyip köfte harcını iyice yoğurun. Minik şeklinde köfteler yapın. Bu köfteleri de çok kızartmadan yağda pişirin. İsterseniz kızarmış köfte ve patatesi bir tepsiye alın, yanına biber ve domates yerleştirip 200 derecede 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.