



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATATESLİ KÖFTE

- 600 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 1 yumurta
- 3 dilim ekmek içi
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı kekik, kimyon, pul biber tuz, karabiber
- 20 adet arpacık soğan
- 2 adet patates
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası

Köftesi için gereken malzemeleri karıştırıp uzun köfteler yapın. Yağın içinde biraz kızartın. Köfteleri çıkartıp arpacık soğanları kızartın, sonra patateslerin hepsini köftenin üzerine alın. Tencereye yağ ve salça ekleyin, su da ilave edip kaynatın. İçine kızaran köfte ve diğer malzemeleri koyup ister fırında isterseniz de ocakta pişirin. Sıcak olarak ikram edin.