



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

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

Kıymayı yoğurma kabının içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kiyılmış maydanozu, baharatları ve galeta ununu üzerine ekleyip köfte harcını iyice yoğurun. Uzun geniş şekilde köfteler yapın. Diğer taraftan da patatesleri de ince dilimler şeklinde doğrayıp hazırlayın. Tencerede tereyağı, salça ve sivribiberleri birlikte karıştırıp üzerine su ekleyin. Kaynayınca tuzu ve şekeri ilave edin. Patatesleri ve köfteleri sırayla dizip bu salçalı suyu üzerine dökün ve 30 dakika kadar pişirin. İsterseniz hiç salça koymadan da yapılabilir. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.