



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

350 gr. orta yağlı kıyma
1 adet soğan
1 su bardağı bayat ekmek içi
Karabiber
Kekik
Kimyon
Tuz
8 adet orta büyüklükte patates
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıvı yağ

Köfte için gerekli tüm malzemeyi yoğurup cevizden biraz büyük parçaları köfte şekline getirin.
Fırın kabına yarım çay bardağı sıvı yağ dökün.
Patatesleri soyup daire şeklinde kesin. Karabiber ve tuz ile harmanlayın ve tepsiye yayın.
Üzerine domates rendeleyin. En üste köfteleri dizin.
Salçayı yarım çay bardağı kaynar suda ezin. Karışımın üzerine dökün.
Fırın kabının üzerini folyo ile kapatıp 250 dercede fırında patatesler yumuşayana kadar pişirin.
