



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

- 4 adet büyük boy patates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- Köftesi için:
 - 400 gram kıyma
 - 1 adet rendelenmiş soğan
 - 5 yemek kaşığı galeta unu
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kimyon
 - 1 adet yumurta
- Sosu için:
 - 1 tatlı kaşığı domates salçası
 - 1 tatlı kaşığı biber salçası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı kekik
 - 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
 - 1,5 su bardağı sıcak su

Yemeklik doğradığımız soğanlarımızı, tepsinin altına yayıyoruz
Daha sonra patatesleri elma dilim şeklinde dilimleyip tepsiye diziyoruz.
Köfte malzemelerinin hepsini bir kaba koyup yoğuruyoruz.
Elimizle yuvarlak şekiller verip, onları da tepsiye diziyoruz
Sos içinde aynı şekilde tüm malzemeleri bir kaptaki salça eriyene kadar karıştırıyoruz.
Tepsiye tüm malzemenin üzerine gelecek şekilde döküyoruz.
Son olarak zeytinyağını köftelerin üzerine gelecek şekilde gezdiriyoruz.
150 derece fırında, 40 dakika patatesler yumuşayınca kadar pişiriyoruz
Sıcak sıcak servis ediyoruz.

