



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

Malzeme:

4 orta patates
3 kaşık domates salçası
1 avuç pul biber
tuz
50 gr. tereyağı
500 gr. ince bulgur
2 soğan
4-5 tane taze soğan
1 demet maydanoz
1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Patatesler haşlanıp, kabukları soyulur. Rendelenir. 1 soğan ince kıyılır. Bir tavaya yağ, kıyılmış soğan konup kavrulur. Salça ilave edilip iyice kaynatıp ateşten alınır. Bulgura ince doğratmış soğan, kırmızı biber konup karıştırılır. Patatesler ilave edilip iyice yoğurulur. Gerekirse su ilave edilip yoğurulur. Yağlı soğan ilave edilir. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz ilave edilip iyice karıştırılır. Köfte küçük parçalara ayrılıp elle şekil verilir. Marul döşenmiş servis tabağına dizilir.
