



PATATESLİ KÖFTE

500 gr kıyma
3 adet patates
1 su bardağı zeytinyağı
3 adet havuç

Patatesleri soyup yıkayın. Sonra rendeleyip suyunu sikin. Kıymanın içine tuz, karabiber, kimyon serpin. Patatesleri iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp her iki tarafını kızartın. Havucu rendeleyip az yağda soteleyin. Servis tabağının altına havuç serin. Üzerine köfteleri koyup servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021