



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ KÖFTE

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı kekik, kimyon, tuz, karabiber

2 çorba kaşığı zeytinyağı

3 dilim bayat ekmeđ

Kızartmak için sıvı yağı

4 adet patates

Patatesleri yıkayıp soyun. Parmak şeklinde dilimlere bölün ve 5 dakika suda bekletip süzün. Patatesleri iyice kurularıp kızgın yağda kızartın ve bir kaba alın. Derin bir kabın içine kıymayı koyun üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı ve baharatları ilave edin ve yoğurun. Zeytinyağını ve suda ıslatılmış suyu sıkılmış ekmeği de içine koyup 5 dakika yoğurun. Bu köfte harcına istediğiz şekli verip kızgın yağda kızartın.