



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KÖFTE

700 gram kıyma
1 adet soğan
Kimyon, karabiber, kekik
Yarım demet maydanoz
3 dilim ekmek içi
3 adet patates
3 adet domates
2 adet biber

Öncelikle köfteyi yoğurmak için kıyma, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan ve baharatları bir kabın içinde güzelce yoğurun. Şekil verip 10 dakika dinlendirin. Patatesleri soyup dilimleyin. Fırın kabının içine bir köfte bir patates dizip aralarına domates dilimlerini yerleştirin, isterseniz biber de konulabilir. Son olarak üzerine sıvı yağ gezdirip 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın.

