



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KOLAY KÖFTE

MALZEMELER:

1 paket Köfte Harcı
Yarım kg kıyma
İki buçuk su bardağı su
4 adet patates
2 adet domates
3 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kimyon

HAZIRLANIŞI:

Bir paket köfte harcını kıyma ve yarım su bardağı su ile karıştırıp yoğurun. Köfteden parçalar koparıp, oval köfteler yapın. Patateslerin kabuğunu soyup, halka halka doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soymadan dilim dilim doğrayın. Bir tencereye köfte ve patatesleri sırayla dizin. Tencerenin üzerine domates dilimlerini, iri doğranmış sivri biberleri, sarımsakları ve kıyılmış maydanozu koyun. Üzerine tuzu, karabiberi ve kimyonu serpin. Son olarak üzerine kalan 2 su bardağı suyu ilave edin. Ocakta 25 dakika pişirin.