



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ SAHAN KÖFTESİ

1 Kg. dana kıyması
2 orta boy soğan
1 yumurta
1 dilim bayat ekmek içi.

Dana kıymasını, soğan, yumurta ve bayat ekmek içiyle karıştırmak için hamur yapın. Bundan ceviz kadar alıp köfte biçimi verin. Yeteri kadar patatesi de aynı biçimde doğrayın. Bunları hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Sonra yayvan bir kaba yatık olarak bir patates bir köfte olarak dizip üstünü örtecek kadar salçalı su koyun, kapaklı olarak pişirin.

[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)