



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SAHAN KÖFTESİ

1 kilo koyun veya dana kıyması
2 kilo küçüklerinden patates
2 orta boy soğan
2 domates
1 yumurta
1 dilim bayat ekmeği içi
1  orba ka ığı margarin yağı
Yarım  ay ka ığı karabiber
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Derin bir kap içine iki defa çekilmiş köftelik kıymayı, ıslatılmış ve iyice ufalanmı  kalın bir dilim ekmeğin i ini, rendelenmiş soğanı, yumurtayı, ince ince kıyılmış maydanozu, karabiber ve tuzu koyarak elinizle on dakika kadar yo urun. Yo urma içi tamamlanınca iki avucunuzu biraz ıslatıp hazırlanan malzemeden ceviz b y kl  nde parçalar kopararak avucunuzda yo urup yassı ve yuvarlak bir  ekil verin. Öte yandan patatesleri de do rayıp köftelerin kalınlığında ve aynı yuvarlaklıkta (iki buçuk lira boyunda) doğrayın. Yıkadıktan sonra, bunları hafifçe pembe bir renk alana kadar kızartın. Yayvan bir kap içine margarin ya ını yayıp içine kabukları soyulmuş ve yuvarlak do ranmı  domatesleri, üzerine patatesleri ve köfteleri de yarı yatık bir şekilde dizdikten sonra, üstünü örtecek kadar su koyup orta hararettteki bir ateşte, kapağı kapalı olarak pi meye bırakın.

Not: Köfte yapacağınız et çok yağı olmamalıdır. İstendiği takdirde köfte pi tikten sonra bir süre de fırına koyup üstünün kızarması temin edilir.