



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ ŞİŞ KÖFTE

2 adet patates  
250 gram kiraz domates  
350 gram kıyma  
1 adet yumurta  
1 adet soğan  
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
2 dilim ufalanmış bayat ekmek içi  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
250 gram kızartma yağı

Patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın ve yağda kızartın. Soğanı rendeleyip kıymaya karıştırın. Yumurta, ekmek içi, tuz, karabiber, kimyon, maydanoz ekleyip yoğurun ve 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Köfte harcından parçalar kopartıp misket şeklinde yuvarlayın. Yağda kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Çöp şişlere kiraz domates, patates ve köfteleri dizip soslarla servis yapın.



Fotoğraf "gato" tarafından gönderildi. 09.11.2017