



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ŞİŞTE KÖFTE

<https://yemek.name>

200 gram orta yağlı kıyma
1 adet soğan
1 dilim kuru ekme
1 sap taze sarımsak
1 yemek kaşığı domates püresi
1 tutam maydanoz
Karabiber
Yenibahar
Tuz
Patates kızartması için:
3 - 4 adet taze patates
Zeytinyağı
Tuz

Kıyma dışındaki bütün malzemeler mutfak robotundan geçirilip ufalanır.
Kıyma ile karıştırılan malzemelere şekil verilip, 1 saat dinlendirilir.
Bu sırada patatesler yarım ay şeklinde dilimlenir.
Önceden yağlanıp 180 dereceye ısıtılmış fırında kızdırılan tepsiye patatesler konulup tuzlanarak fırına verilir.
Patatesler ara sıra karıştırılarak yaklaşık 40 -50 dakika pişirilir.
Dinlenen köfteler yağsız kızdırılmış tavada pişirilir.
Pişen köfte ve patatesler şişlere dizilerek servis edilir.

