



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

## 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.

