



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 ekmeK  
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.

