



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAVUK KÖFTESİ

Yarım kg tavuk kıyması
1 ay bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karbonat
4 adet patates
4 adet domates
1 orba kaşığı salça
4 adet sivri biber
2 su bardağı su
3 orba kaşığı sıvı yağ

Rende soğan, ince bulgur, kıyma, karbonat kimyon ve tuz biraraya getirilir, yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Patatesler soyulur, her biri boyuna 8 parçaya kesilir. Domateslerin her biri 4 parçaya kesilir. Yağlanmış tepsiye patatesler dizilir. Aralarına şekillendirilmiş köfteler yerleştirilir. Domatesler ve biberler konur. Üzerine salça, su ve sıvı yağ karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

[ML® Patatesli Tavuk için tıklayın](#)