



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TEPŞİ KÖFTESİ

MALZEMELER

Köfte Hamuru:

750 gr İki Defa Çekilmiş Dana-Koyun Karisimi Kıyma

2 Dilim Ekmek

1 Yumurta Sarısı

1 Orta Boy Soğan

1 Demet Maydanoz(İnce Kiyilmiş)

Tuz, Karabiber

Köfte Baharı

Diğer Malzeme:

1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı

500 gr(5 Adet Orta Boy)Patates(Kabukları Soyulup,Yarım Santim

Kalınlığında Yuvarlak Dilimler Halinde Kesilmiş)

1 Çorba Kasığı Un

200 gr.(2 Orta Boy)Olgun Domates Yada 1 Bardak Domates Suyu

15 gr.(1 Çorba Kasığı)Tereyağı Yada Margarin

4-5 Dal Dereotu(İnce Kiyilmiş)

YAPILIŞI

Önce ekmeklerin kabuklarını alıp,ıslatın.Sonra sıkarak ufalayın. Karisik kıyma ,ekmek içi,yumurta sarısı, soğan, maydanoz, tuz, biber ve köftebaharını bir kaba koyun. İyice yogurup, bu harçtan yuvarlak yassı

köfteler yapın. Çiçekyağını bir tavada kızartın.Patatesler pembelesmeden altın rengini alıncaya kadar kızartın.

Aynı yağda, çok az una buladığınız köfteleri de hafifçe kızartarak bir tabaga alın.

Bir tepsiye köfte ve patatesleri birer sıra olmak üzere dizin. Üzerine bir kasık yağla,bir tasım kaynatılmış domates suyunu dökün;üzerine dereotu serperek 175 C'lik fırında yaklaşık 20-25 dk pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Halka Köfte için tıklayın](#)