



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TEPŞİ KÖFTESİ

Dışı İçin:

3 Su Bardağı İnce Bulgur

Yeterince Su

1 Adet Yumurta

1-1,5 Çay Bardağı Un Tuz

İçi İçin:

4 Adet Orta Boy Patates

1 Adet Orta Boy Soğan

1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

1 Demet Maydanoz

Tuz

Karabiber

1/2 Çay Kaşığı Salça

Köftelerin Sosu İçin:

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

Pul Biber

İçi İçin: Patatesleri haşlayalım. Kabuklarını soyup rendeleyelim. Soğanları yemeklik doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirilim. Salçayı ilave edip, bir dakika daha kavuralım. Ardından, incecik doğranmış patatesleri ve maydanozu ilave edelim. Tuz ve biberini ayarlayarak ateşten alalım. Daha sonra kullanmak üzere bekletelim. İnce bulguru yeterince sıcak su ile ıslatalım, (kısırlık bulgur ıslatır gibi). Bulgur şişince, içine unu, yumurtayı ve tuzu, ilave ederek uzun süre yoğuralım.

Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparıp önce elimizi ıslatarak yuvarlayalım. Sonra işaret parmağımız yardımıyla döndüre döndüre köftenin içini oyalım. Mümkün olduğunca ince oymaya özen gösterelim. Patatesli içten yeterince koyup, köftenin ağız kısmını büzerek kapatalım (köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz. Yoksa pişerken çatlar). Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalım. Köfteleri kaynayan suya atıp, 5-6 dk haşlayalım delikli kepçe ile çıkartalım.

Sosu için, salçayı sıvı yağda iki dakika kavuralım. Pul biber ilave ederek ateşten alalım. Sosu köftelerin üzerine gezdirerek servis yapalım.

Not: Dilersek köfteleri kızartabiliriz.