



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERSONEL KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet patates
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma, rende soğan, ekmek içi ve tuz bütünleşene kadar yoğrulur. Yarım ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Diğer yanda salça ve sıvıyağ bir kaç dakika kavrulur, sıcak su eklenir. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler, tuz atılır. 20 dakika sonra köfteler atılır, kapaklı olarak 10 dakika daha pişirilir.