



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PATATESLİ KÖFTE

4 adet orta boy haşlanmış patates
10 dilim salam
2 adet taze soğan
1 çay bardağı konserve bezelye
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
Kıvam için: Un

Patatesler rendelenir, salamlar minik doğranır. Üzerine yumurta, ince kıyılmış soğan, kimyon, karabiber, tuz eklenir. Bütünleşmesi için azar azar un ekleyerek yoğrulur. En son bezelye katılır. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, top şekli verilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir.