



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KÖFTESİ

MALZEMELER

300 gr. dana kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 küçük kuru soğan
2 diş sarımsak
tuz, karabiber, kimyon
kekik,
3 orta boy patates,
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 sivri biber
2 domates

HAZIRLANIŞI

Kıyma, ekmek içi, rende soğan ve rende sarımsak ile isteğe bağlı tuz ve baharatları iyice yoğurun. Yayvan bir tencereye yağın yarısını koyun. Üzerine yassı olarak hazırlanmış köfteleri dizin. Patatesleri soyun ve yıkayın. Kızartmalık şeklinde doğrayın ve köftelerin üzerine dizin. Sivri biberleri ikiye bölün, patateslerin üzerine yerleştirin. Üzerine kabuğu soyulmuş domatesleri rendeleyn. Tuz ve yağın kalanını dökün, kapağı kapatın. Kısık ateşte bir süre pişirin. Patatesler tam yumuşamadan diğer tarafta salçayı yarım bardak sıcak su içinde eritip, bir çay kaşığı kekik ile birlikte tencereye dökün. Patatesler yumuşayana kadar pişir.