



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAVANDAN ETLİ PATATESLİ KÖFTE (MALATYA)

2 su bardağı yarma
1/2 kg. patates
250 gr. parça et
1-2 baş kuru soğan
3 yumurta kadar yağ
2 yemek kaşığı salça

Et yıkanır, bir tencerede ateşe konur, bıraktığı suyu çekince yağı ilâve edilerek kızartılır. Küp şeklinde doğranmış soğan konarak sarartılır. Salça ile de birkaç kez karıştırıldıktan sonra suyu ilâve edilir, pişmeye bırakılır. Diğer tarafta; yarma, tuz, su ilavesi ile yoğrulur. Nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır. Patates yıkanır, soyulur, tekrar yıkanarak büyük küpler şeklinde doğranır. Pişen ete patates ve köfteler konur. Tuz atılır, pişirilir, servis tabağına alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse 1/2 çay bardağı akşamdan ıslatılmış nohutta kullanılabilir. Nohut kullanıldığı zaman, et kullanılmayabilir. Nohut salçalı suda pişirilip köfte ve patatesi ilave edilir.

